

Bøffer bevirker mangel på mad

15. august 2012, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 17 (International), LARS FROM International korrespondent..., 508 ord, Id: e35c233b

Drop bøffen og bliv vegetar. En voksende middelklasse, der vil have kød i stedet for grøntsager og brød, skaber øget mangel på mad.

Hvis verden fortsat skal kunne brødføde det stigende antal indbyggere, skal flere lægge kødet på hylden og blive **vegetarer**.

Så enkelt mener mange, at budskabet bør være i en verden, hvor udsigten til i løbet af få år at kunne skaffe mad til yderligere et par milliarder flere mennesker ser alt andet end lys ud.

Det er ikke det faktum, at vi vil være godt 9 milliarder mennesker på kloden i 2050 i stedet for de nuværende 7,5, der er problemet, mener forskningsprofessor Jørgen E. Olesen fra Aarhus Universitet.

»Det er derimod den stigende velstand og vækst i middelklassen, der giver problemer. Frem mod 2050 venter vi en vækst i middelklassen på omkring 3 mia.

mennesker, hvor folk går fra at være fattige og kun have råd til et basalt forbrug af fødevarer til at spise ca.

100 kg kød om året, ligesom vi danskere gør. Det skaber et voldsomt behov for mere landbrugsjord,« konstaterer Jørgen E. Olesen.

Kød kræver mere jord

»Hvis man skal producere et kg svinekød, kræver det et areal, der er syv-otte gange så stort, som hvis man blot skal producere et kg korn. Hvis man i stedet vil producere oksekød, skal arealet være 20-30 gange så stort,« forklarer Jørgen E.

Olesen, der samtidig oplyser, at verdens kødproduktion ventes at være fordoblet i 2050.

Direktør Leif Nielsen fra Landbrug & Fødevarer er af samme opfattelse som den aarhusianske professor.

»Når man springer fra fattigmandskost bestående af brød og grøntsager til proteinholdig kost med masser af kød, så stiger presset på fødevareproduktionen.



Øget velstand betyder øget forbrug af bøffer og rødvin.

Mange kunne blot vælge at blive **vegetarer** - men det vil næppe ske,« mener han.

Leif Nielsen peger især på den voldsomme vækst og øgede velstand i Kina.

»De næste 20-30 år vil kineserne have biler og kød på bordet. Så når priserne begynder at stige i Danmark, skyldes det, at kineserne køber mere mælk, brød og kød.«.

Kødfrie dage

For fire år siden opfordrede formanden for FN's klimapanel, IPCC, inderen Rajendra Pachuri til at skære ned på kødet af hensyn til klodens klima.

»Opgiv kødet en dag om ugen,« lød det.

Både byer, restauranter og institutioner verden over har fulgt opfordringen.

Fra den belgiske by Gent til danske Randers. I USA forsøgte landbrugsministeriet for nylig i en stor kampagne at få amerikanerne til at undlade burgeren og bøffen én dag om ugen. Men det fik de amerikanske kødproducenter helt op i det røde felt: »Det viser, at landbrugsministeriet ikke forstår de bestræbelser, som landmænd i USA gør sig for at producere fødevarer til en voksende verdensbefolkning på en bæredygtig måde,« lød det fra J. D. Alexander, chef for National Cattlemen's Beef Association, der beskyldte dyreværnseksremister for at stå bag.

Kort efter støttede en republikansk senator protesten, hvorefter ministeriet trak opfordringen til kødfrie dage tilbage.

lars.from@jp.dk

Fakta: TEMA Tørke

N Forskere mener, at klimaforandringer vil bevirke hyppigere tørkekatastrofer, som den, der i øjeblikket hærger USA.

N Det vil gøre det uhyre vanskeligt at producere mad nok til verdens voksende befolkning.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal

slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

TOPJOB N: Vild med mad

25. juli 2012, Jyllands-Posten, Sektion 3 (Erhverv & Økonomi), Side 13, THOMAS JØRGEN SEERUP..., 559 ord, Id: e354cf03

Kristian Kornerup Jensen er adm. direktør i Stryhns, der producerer mange af de produkter, som de fleste danskere kender fra frokostbordet.

Hvad betyder produktet for dit arbejde som adm. direktør? Både produkterne og omgivelserne betyder en hel del for mig, men det er mærkerne, som jeg arbejder med, som betyder mest. Navnet Stryhns dækker jo over Graasten, Stryhns og Langelænder, og de



fylder meget i hverdagen. Det er spændende at arbejde med nogle mærker, som betyder meget for almindelige danskere, og som de fleste kender.

Det kræver, at jeg er på toppen hver dag, at minde forbrugerne om, at vores produkter er de bedste, og at de roligt kan forbinde det, vi laver, med kvalitet.

Skal man kunne identificere sig med produktet for at kunne sælge det? På sin vis ja, for man skal være motiveret. For mig er det interessen for mad, der er afgørende. Det er en interesse, som vi deler i hele virksomheden, og vi tænker på og taler om mad mere eller mindre hele tiden.

F. eks. hvilke behov vi kan se, når vi sidder ved påskefrokosten.

Vi tager udgangspunkt i vores oplevelser med vennerne og familien, når vi skal udvikle nye produkter, og det gør, at alle kan tale med og kan komme med ideer og diskutere nye forbrugsmønstre. Vil man arbejde hos Stryhns, kræver det, at man har en grundlæggende interesse for mad.

Hvad gør dit arbejde sjovt? Interesserer man sig for fødevarer og mærkevarer, er det virkelig sjovt at møde på arbejde, for der er mange muligheder for at dyrke det, man godt kan lide. Det er en forretning, der skal bygges hver dag, og som direktør skal jeg gå foran og inspirere de andre.

Hvad har været din sværeste beslutning? Der har været en hel del, for markedet har krævet en del omstillinger, men den sværeste har været, om vi skulle bevare produktionen af Langelænder-pølsen på Langeland. Flere af vores konkurrenter har flyttet produktionen til Tyskland eller Polen for at spare, og vi overvejede seriøst, om vi skulle gøre det samme. Vi kom dog frem til, at nerven i en Langelænder-pølse ligger i, at den faktisk bliver produceret på Langeland.

Vi valgte at gå mod strømmen, selv om vores konkurrenter pludselig kunne sælge deres produkter til en lavere pris, fordi vi troede på, at vi kunne få en bedre forretning ved at beholde produktionen på Langeland, og at forbrugerne vil betale mere for en pølse, som er produceret i Danmark.

Hvad bruger du fritiden til? Jeg har en børnerig familie, og den er førsteprioriteten, når jeg har fri. Typisk tager jeg en tur på fodboldbanen med vores fem drenge eller løber en tur, og så kan jeg også godt lide at holde en grillmiddag for vennerne.

Derudover er jeg vokset op med jagt. Min far har altid været en meget engageret jæger, og han har lært mig at gå på jagt, og det gør jeg stadig.

Hvilket produkt er din personlige favorit? Lige i øjeblikket er det Langelænder-pølsen, der er min personlige favorit, men det hænger sammen med, at det er sommer, og jeg kan grille udenfor. Generelt kan jeg virkelig godt lide kød. Min kærestes familie er **vegetarer**,

og de har lige været på besøg i en uge, så jeg har hverken fået pølser eller bøffer i en uge, og jeg kan godt mærke, at min grænse er nået, hvad det angår.

Jeg kan godt se fidusen i at være **vegetar**, men jeg bliver det aldrig.

thomas.j.seerup@jp.dk

- Kristian Kornerup Jensen, adm. direktør, Stryhns, konstaterer, at **vegetar** bliver han aldrig.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Cooking all over the world

12. september 2012, JP Aarhus, Sektion 4 (JP Aarhus), Side 11, JØRGEN RYE..., 828 ord, Id: e365e0d0

Rockkok: Du skal kunne smage, lyder Chili Johns enkle opskrift på en god kok. Interview om ny nordisk og vegetar-rockmusikere med musikmiljøets favoritkok, der bliver 60 år i dag.

»Man tager jo, hvad der kommer.« Og så smiler han, John Rasmussen, bedre kendt som Chili John, for selv om han runder 60 år i dag, kommer der stadig en del - en hel del.



I år har Chili John og Co.

for eksempel lavet mad til Status Quo, Lou Reed, Tom Jones, Katie Melua og Michael Bolton med crew, og forude venter flere rockstjerner på mere forplejning.

Vi mødes hos Cubo Arkitekter i Jyllandsgården i Frederiksgade, hvor Chili John sørger for frokosten - et sted der trækker sjove streger bagud.

»Min far, der var bygningskonstruktør, sagde, at jeg aldrig skulle blive arkitekt, og nu er jeg her. Og så var det jo lige her, at Huey Lewis and the News spillede i 1984, da det hed Motown. Samme år blev de i øvrigt verdensberømte.

Ret sjovt at tænke på,« smiler rockkokken.

Spaghetti med kødsovs Han er født og opvokset i Varde i en familie med en mor og en farmor, som kan og kunne det der med god dansk mad.

Men da John Rasmussen i 1973 drog til Aarhus for at læse geologi på Aarhus Universitet var hans eneste egen kreation en omgang spaghetti med kødsovs. Det ændrede sig, da han kom i madklub og festudvalg på Skjoldhøjkollegiet og begyndte at udforske kogekunsten, som fik et kick via den amerikanske kogebog "Chili Madness", der tændte hans interesse for chili og senere gav ham kokkenavnet Chili John.

Tabasco i lommen

Kollegiebaren var dengang et af byens populære spillesteder, og det var Chili Johns retter til de gæstende bands, der førte ham videre ind i rockmiljøet.

»Det første catering-rockjob var vist en fødselsdagsfest for Genlyd i Vejlbj Risskov-Hallen midt i 80'erne med alle pladeselskabets bands som f. eks. Gnags og Lars Muhl,« fortæller Chili John.

Det job førte via Gnagsmanager John Rosing til andre musikerjobs udenbys, deriblandt forplejning af Texas-bandet The Fabulous Thunderbirds på Montmartre i København, hvor Chili John skulle forpleje texanerne med en gang Aarhus-chili.

»Det gik rigtig godt, men de havde alle en flaske tabasco med i baglommen.«.

Det gamle nordiske

Weekendens Food Festival med 20.000 gæster i Aarhus hyldede endnu engang, at det nye nordiske køkken er blevet hipt og verdensberømt på ideen om enkle friske råvarer fra vores egen region. Og dermed en filoso-fi, der umiddelbart syner kilometer fra Chili Johns sydstatsmad, mexicanske mad, asiatiske mad og jorden rundt-tema.

Eller hvad? »Den der med Nomas myre-ret forstår jeg ikke, men den giver selvfølgelig en masse omtale. Det virker lidt som om, at nogle af de nye nordiske retter er lidt for udspekulerede, men ideen er god, og det er da fantastisk, at Noma er blevet kåret som verdens bedste restaurant. Det er med til at øge interessen for mad, som i forvejen er stor, og i dag får man som kok næsten lige så meget respekt som rockstjernerne,« smiler han.

Og kom ikke her med ny nordisk, for Chili John har for længe siden med sit feltkøkken stået nord for polarcirklen og lavet rensdyrkød og tørfisk. Ligesom han i weekenden lavede en ny fortolkning af suppe, steg og is til en firmafest med temaet forsamlingshus - med tarteletter til natmad.

Vegetarer i rock

Han har lavet mad i snart 40 år, men aldrig lært at lave mad. Så hvad skal der til for at være kok, ifølge Chili John: »Jeg har jo aldrig fulgt nogle regler, så det handler om at kunne smage og kunne sætte ting sammen på en god måde.

Man må gerne eksperimentere, men man skal også kunne sit håndværk,« som han siger.

Tre kokebøger er det foreløbig blevet til - alle med hele verden som tema, og en fjerde er i gryden.

Forude venter flere job som rockkok i en branche, der også har flyttet sig en del gennem tiden.

»Rockmusikere drikker ikke meget mere, og så har mange helt særlige ønsker til maden. Nogle har allergier og andre er **vegetarer**, så det indretter vi selvfølgelig maden efter. Da Morrissey sidst var i Aarhus, var der bestilt vegetarmad til hele crewet, og det fik de så. Bagefter sagde de, at det var det bedste mad, de havde fået på hele turen,« fortæller Chili John.

Zirkus Nemo-holdet

Kone og børn er det ikke blevet til, og dermed er tiden hans egen, og lige nu melder kalenderen mad til 550 sejlere i Fur på fredag - de skal i øvrigt have Chicken Tchoupitoulas.

Og i dag - på hans 60 års fødselsdag - forventer 30 mennesker i Odense også mad på bordet.

»Det er Bager Jørgen og resten af Zirkus Nemo. Det er en tradition, og jeg har kendt Søren Østergaard i mange år,« fortæller Chili John, og afslører menuen: »koteletter i fad.«.

jorgen.rye@jp.dk

Fakta: BLÅ BOG Chili John Rasmussen

Fyllder 60 år i dag.

Født og opvokset i Varde.

Kok med speciale i rockmiljøet.

Har lavet mad for blandt andre Elton John, Prince og Bob Dylan.

Har udgivet "Jorden rundt på 80 kalorier og derover", "The chilenium cookbook" og "Spis verden".

- »Det virker som om, at nogle af de nye nordiske retter er lidt for udspekulerede,« siger kokken Chili John, der har speciale i retter fra hele verden - og gode gamle danske retter.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal

slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Anm: Kød i rigelige mængder

4. september 2012, JP Aarhus, Sektion 4 (JP Aarhus), Side 16, TINA BRYLD..., 1025 ord, Id: e3630a27

Restaurant: **Vegetarer** har ikke meget at komme efter på Restaurant Flammen. Kødspiseren kan vælge og vrage.

ANMELDELSE Restaurant Flammen Toldbodgade 6 Aarhus Tlf. 3526 6364 flammen-aarhus.dk Åben: Søndag-tirsdag kl. 17-22, onsdag-lørdag til kl. 23. Buffet med mindst 10 slags kød, fjerkræ og fisk samt stor tilbehørsbuffet. 3 Betjening: Det er rart at komme et sted, hvor tjenerne tydeligt har fået at vide, at det er gæsterne, det

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten



handler om. Søde og smilende fortalte de om mad og drikke og var opmærksomme på vores bord. 4

500 gram, fortæller man på Restaurant Flammen. Foto: Casper Dalhoff 5 00 gram kød burde være nok til en hel families aftensmad.

Resten af hullerne i maven må fyldes op af andet, grønnere tilbehør.

Men 500 gram er ikke desto mindre, hvad gæsterne på Restaurant Flammen i gennemsnit fortærer. Restauranten har gjort en grillbuffet til sit bærende koncept, og det betyder, at gæsterne hver dag kan vælge mellem mindst 10 forskellige slags kød, der tranches af et par kokke på stedet.

500 gram! Når man tænker på, hvor mange der kan nøjes med bare et par hundrede gram hver - f. eks. holdet bag denne anmeldelse - er det nærliggende at mistænke de fem unge mænd, der sad ved nabobordet, for at fortære kød i så store mængder, at det næsten er grusomt, skylle det ned med fadøl og skåle på, at deres mor ikke var der for at huske dem på at spise salat og kartofler til.

I den grad velkommen Vi så det, de gjorde det, og ikke nok med det: De nød det. Og betalte 219 kr. per mand, fordi det var lørdag.

Det samme koster sådan en grillbuffet om fredagen, men resten af ugens dage koster den 199 kr. for alt, hvad man kan spise. Drikkevarer og dessert kommer oveni.

Men først må vi rulle denne anmeldelse tilbage til start. Det begynder nemlig rigtigt godt på Restaurant Flammen, der har overtaget de lokaler, som Früd før havde.

Hovedindgangen ligger i Toldbodgade, men lokket af levende lys og kunstfærdige dekorationer troede medspiseren, at man skulle komme ind fra Dynkarken. Hun blev venligt, men bestemt bedt om at gå rundt om bygningen og komme ind ad hovedindgangen, hvilket undrede en del. Hvad skulle det nu til for? Men der var en vis idé med galskaben, for ved hovedindgangen blev hun modtaget af tre tjenere, der bød velkommen på smilende vis, hun blev ført ind til bordet og blev straks tilbudt en velkomstdrink (25 kr.).

Kunne man ikke have klaret det uden at sende gæsten på tur rundt om bygningen? Jo, klart, men lad gå. Det er en ny restaurant, det er nye tjenere, og de har tydeligvis fået at vide, hvordan man tager sig af gæsterne, lige fra de kommer ind ad hovedindgangen, til de går ud ad hovedindgangen igen.

Restaurant Flammen er indrettet i et lokale i to åbne etager. Den er kæmpestor, men er ikke desto mindre meget hyggelig at opholde sig i. Lyden er overraskende god, der er tænkt i akustik, så det føles meget privat ved de enkelte borde.

Der er ikke noget a la carte-kort, restauranten er bygget op om to buffeter, en med kød og en med tilbehør.

Den gribende historie om buffetkonceptet er fortalt på menukortet: Det opstod i 1996 på Fole Høkerkro ved Gram i Sønderjylland, en familieejet kro, hvor familiens medlemmer havde vældige diskussioner om, hvilken type restaurant de helst selv ville spise på.

De var ikke enige, men kunne dog blive enige om, at svaret måtte være en kæmpebuffet, så man kunne få lige det, hvad man ville have.

Oksekød, svinekød, fjerkræ, vildt og fisk.

Som blevet enige om, så gjort, og i dag er der en Restaurant Flammen i Kolding, Vejle og Odense - foruden i Aarhus, som er nyeste skud på stammen.

Kød, kød, kød

Sådan en buffet kan være en kedelig oplevelse, hvis man ikke er på pletten, når restauranten åbner. Men det er den bestemt ikke på Flammen.

Der bliver ordnet, ryddet og fyldt op, så selv de, der kommer sent på aftenen, ikke får en oplevelse af at spise rester.

Buffeten er placeret i en afdeling for sig - så får de storspisende da den motion - og er ved første øjekast overvældende. Der er et hav af forskellige skåle til salatbuffeten med små tomater, oliven, peberfrugt, salater, gulerødder, agurk osv. Noget er tilberedt - f. eks. coleslaw, kartoffelsalat og fyldte små peberfrugter, og så er der det varme tilbehør i form af bl. a. flødekartofler, stegte kartofler og ditto grøntsager.

Plus laks og indbagte rejer, et par sammenkogte retter, tre slags sovse og frisk brød.

Men det er slet ikke det, det handler om - apropos de 500 gram kød per gæst. For i varmelampenes skær står to kokke med hver sin trancherkniv ved en stor kødbuffet og nøder på bedste sønderjyske vis - på de egne betyder et nej tak til mere at spise i virkeligheden ja tak, gerne. De fortæller om vildsvinemørbrad farseret med fars af krondyr, argentinske pølser, langtidsbraiseret kalvespidsbryst, grillet kamsteg, stegte ribben, kænguru, struds, kalkunfilet, andebryst, amerikanersteg og kalveculotte. Med andre ord et overflødighedshorn af kødvariationer.

Der var lækre stykker kød, ingen tvivl om det. Supermøre og veltilberedte. Ideen med, at man selv kan udpege det, som man gerne vil have, er god, det bliver meget nærværende, når man kan bede om lidt mere - eller lidt mindre. Men selv de lækre stykker blev lidt

kedelige af at stå der under varmelamperne, lidt tørre i det. Bedst var kalvespidsbrystet og culottestegen, begge tilberedt over syv-otte timer.

Kedeligt tilbehør

Men konceptet er bundet lidt for meget op på kød. Alt for meget af tilbehøret smagte, som var det hældt ud af poser, flasker og bøtter, lige fra dressingen over kartoflerne til de fyldte peberfrugter og sovsene. De sammenkogte retter bar præg af ryddet køleskab. Og i det hele taget var der brugt alt for meget salt.

Vi drak en flaske ripasso - Valpolicella fra Castelnuovo Del Garda 2010 - til 299 kr.

Restauranten anbefalede den, og vi fandt prisen rimelig for den kraftige vin, der matchede de forskellige slags kød. Med i prisen hørte to flasker vand.

Desserten var også af den konceptagtige slags, vores italienske is (42 kr.) blev serveret i de glas, den blev frosset ned i. Kaffe og te kostede 18 kr., når det blev bestilt sammen med desserten. Vi kom af med 907 kr. alt inklusive.

Det er en o. k. pris, man får meget mad for pengene, men det havde været mere o. k., hvis tilbehøret fik samme opmærksomhed som kødet. Vi er jo ikke alle livsstilsudfordrede unge mænd.

Læs flere anmeldelser på jp.dk/aarhus.

tina.bryld@jp.dk

- Salatbaren er omfattende, men alligevel ikke så spændende. Den er lidt for "hældt ud af posen"-agtig.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Debat: Ingen hold i postulaterne

24. maj 2012, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 23 (Debat), Kristian Thorup-Kristensen professor i afgrødevidenskab Gl. Byvej 59, Årsløv..., 491 ord, Id: e34059b8

Per A. Hansen kritiserer i sit indlæg 18/ 5 det faglige niveau i analyser af mulighederne i økologisk jordbrug fra FAO og andre og inddrager beregninger, jeg har lavet som eksempel på det. Jeg er enig i behovet for et godt fagligt niveau, og hvis PAH er interesseret, kan jeg anbefale ham at læse min artikel, som han kritiserer, for det har han tydeligvis ikke gjort endnu.

For det første er det mærkværdigt, at PAH inddrager mine beregninger her, for de handler slet ikke om økologisk jordbrug, og for det andet er jeg ikke "økologiprofessor", som han skriver, men professor i afgrødevidenskab.

PAH refererer til en beregning, jeg har lavet, som peger på, at dansk landbrug ville kunne brødføde 80 mio. mennesker (ikke 80 mia. som PAH skriver), hvis man kun dyrkede afgrøder som mad til mennesker, ikke til husdyr, og han postulerer, at der er flere alvorlige fejl i min beregning. PAH's hovedargument er, at jeg har regnet med 3-4 gange for meget



korn til at producere 1 kg svinekød. Men i beregningen af hvor mange, der kan brødfødes uden husdyr, indgår der jo netop ikke kød og ikke nogen omregning imellem korn og svinekød.

Den beregning ville ikke blive anderledes, selv hvis PAH havde haft ret.

Men påstanden om, at jeg har regnet med 3-4 gange for meget korn til at producere 1 kg svinekød og overset vigtige biprodukter fra husdyrproduktionen, er også forkert.

For det første har jeg slet ikke beskrevet disse ting, så hvorfra ved PAH, at jeg har lavet dem forkert? Mit speciale er afgrødeproduktion, så tallene for effektiviteten i husdyrproduktionen har jeg ikke selv lavet, men taget fra et omfattende studium, lavet af eksperter på området.

Der er ingen grund til at tro, at de har regnet 3-4 gange forkert, som PAH påstår.

Beregningen med de 80 mio.

mennesker har jeg kun vist som et regneeksempel for at illustrere, at vi har mulighed for at brødføde langt flere mennesker med vores landbrugsproduktion, end vi gør i dag, hvis vi ville nøjes med en mere vegetarisk kost. Den konklusion er indlysende og er blevet vist i langt grundigere analyser end min.

Det kunne vi gøre både med konventionelt jordbrug, men også med økologisk selv om udbytterne er lavere end de konventionelle.

Og vi kunne gøre det uden at skulle spise retter bestående af græs med melasse, som PAH så malerisk foreslår.

Betydningen af en stor husdyrproduktion for vores samlede fødevareproduktion er vigtig viden at have med i diskussionen om fremtidens fødevareproduktion.

Men om vi skal være helt eller delvist **vegetarer**, det er et politisk, økonomisk og holdningsmæssigt spørgsmål, og det kan sådan et regnestykke bidrage til, men naturligvis ikke besvare, og det har jeg ikke forsøgt at gøre. Når PAH så mener, at jeg "plæderer for at fjerne husdyrhold", så viser det bare igen, at han ikke har læst min artikel, hvor jeg bl. a. har skrevet, at jeg ikke selv ønsker at blive **vegetar**.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.


Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Landmænd blev vrede over kødfrie mandage

 4. august 2012, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 17 (International), JØRGEN ULLERUP Jyllands-Postens korrespondent..., 361 ord, Id: e358bd3d

Forsøget på at reducere amerikanernes forbrug af kød er under angreb fra producenterne. Landbrugsministeriet foretager en kovending. .

[Henter billede...](#)

WASHINGTON Meningen med den stort anlagte kampagne er at få amerikanerne til at droppe burgeren og kødbollerne en dag om ugen. Det vil være godt for både helbredet og miljøet, for produktion af oksekød producerer drivhusgasser og er en af synderne i debatten om opvarmningen af klimaet.

Det amerikanske landbrugsministerium, USDA, erklærede sig enig, måske påvirket af, at klimaændringerne får skyld for at medvirke til den værste tørke i USA i årtier. Ministeriet opfordrede sine 105.000 ansatte til at deltage i kampagnen.

" Meatless Monday" er, som det blev udtrykt, »en lille ændring, der kunne føre til store resultater«.

Rasende kødproducenter

Men den lille ændring blev hurtigt forvandlet til et bjerg af problemer. Amerikanske kødproducenter var rasende over en artikel i landbrugsministeriets nyhedsbrev, der kritiserede kødproduktion som en miljøtrussel.

»Produktion af kød, især oksekød (og mælkevarer) har stor indvirkning på miljøet,« hed det i det nu fjernede nyhedsbrev.

»Det er spild af ressourcer.

Det kræver 7 kg korn at producere 1 kg kød. Det viser, at landbrugsministeriet ikke forstår de bestræbelser, som landmænd i USA gør sig for at producere fødevarer til en voksende verdensbefolkning på en bæredygtig måde,« lød fra J. D. Alexander, chefen for National Cattlemen's Beef Association.

Støtte var misforståelse Han beskyldte "dyreværnseksremister" for at stå bag kampagnen om kødfri mandage i håb om at forvandle alle amerikanere til **vegetarer**.

Det er en lussing til alle hårdtarbejdende landmænd, sagde han og opfordrede alle, der tror på, at landbrug er afgørende for at opretholde liv på denne planet, til at fordømme landbrugsministeriet.

Kort efter fik han opbakning fra den republikanske senator i det kødproducerende Kansas, Jerry Moran, der erklærede sig chokeret over, at regeringen direkte modarbejder kvægproducenter.

Det var nok. Af frygt for at fremprovokere en sommerstorm midt i tørken skrev landbrugsministeriet på sin hjemmeside, at det alligevel ikke støtter de kødfrie dage. Faktisk, hed det i forklaringen, var nyhedsbrevet udsendt ved en fejltagelse og uden den nødvendige godkendelse.

Mange andre har dog fulgt opfordringen fra NGO'en Monday Campaign Inc, og det ansete sundhedsfakultet på John Hopkins universitetet.

Tusindvis af kantiner i firmaer og skoler tværs over USA har valgt at spise lidt grønnere.

jorgen ullerup@jp.dk

- " Meatless Monday", lød budskabet i en kampagne, som det amerikanske landbrugsministerium støttede. Lige indtil de amerikanske kødproducenter læste om kampagnen. Arkivfoto

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Service over forventning

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

10. august 2012, JP Aarhus, Sektion 4 (JP Aarhus), Side 8, JØRGEN RYE..., 653 ord, Id: e35a9b0f

Forkælelse: Et bordtennisbord til Blur, en hårtørrer til James Brown og mange andre ønsker er blevet opfyldt bag Bøgescenerne. Her sørger Tess Dam og Turid "Guf" Hanevold for, at stjernerne har det godt. Usædvanligt godt.

Henter billede...

Hold nu op, de kan fortælle historier.

Historier, der kunne fylde alverdens blade om de kendte.

For servicering af de store stjerner er jobbet for Tess Dam og Turid Hanevold, bedre kendt som "Guf".

De står i spidsen for mad, drikke og alt det andet, der hører til, når jobbet er backstage-service for Bøgescenernes musikere og deres crew.

Og - selvfølgelig - angribes den opgave helt uimponeret som alt andet på Smukfest med et smil og en helt nede på jorden-tilgang.

Ryd garagen

»De største stjerner er de sødeste.

Det er mest de små, der kan være lidt bøvl med. Men så opdrager vi lidt på dem,« som Tess Dam siger med et smil.

Hun er formand for Scene Service, hvilket vil sige modtagelse af musikerne, henvisning til faciliteter og alt det, der hører til den slags. Et eksempel er en af torsdagens opgaver, der løses på absolut jysk facon.

»Blur har sagt, at de gerne vil have et bordtennisbord, for de kommer tidligt i dag, så jeg har sat min datter i gang med at rydde garagen derhjemme, så vi kan få vores eget bordtennisbord hentet ind,« fortæller Tess Dam.

Ringo hvem..?

Hun har haft sceneservicejobbet siden 1984.

Og set og mødt en hel masse, som mange gerne ville møde. Desværre for hende - og det er egentlig ret sjovt - kan hun ikke huske stjernernes navne.

»Hvad var det nu, han hed, ham der fra Beatles,« spørger hun "Guf" og får svaret: »Ringo Star! Og det var fantastisk, for han var min yndlings-Beatle. Og han var bare så stille og rolig. Vi fik en lang snak om festival, medhjælpere, skoven og alt muligt andet. Jeg tror, han nød, at der ikke var så meget med stjerne og sådan. Og sådan er det jo, stjernerne er også bare helt almindelige mennesker med et særligt talent,« smiler Guf, der også driver rockhotel på Samsø.

" Chez Guf" står der ved døren til hendes lille restaurant bagest i Stage-området.

Her har Eric Clapton spist og tilføj så selv resten af stjernerne fra 30 års festivaler i Skanderborg.

Fra sprut til frugt

Og hvad spiser de så sådan nogle stjerner? »De fleste af dem er **vegetarer**,« siger Guf, og Tess Dam nikker genkendende til en udvikling, hvor der tidligere stod 10 flasker spiritus på den såkaldte rider, som er bandets kravliste til arrangøren.

Nu står der frisk frugt på listen.

»Sådan er det. Måske fordi musikken i dag er meget mere business. Og musikerne er langt mere professionelle,« siger hun.

Smukfesten har en standard-rider, som indeholder, vand, øl, vin, cognac, frugt, slik, chips, peanuts og honning og ingefær til stemmebåndet og så det mad, som holdet skal spise hos "Guf".

Dertil er der håndklæder med broderede bandnavne på, smykker og andre gaver.

Oveni aftales så de ønsker, som bandet selv har fremsendt.

Alle bands på Smukfest får mindst standardpakken, også det mindste band. Og tilsammen ligner det regulær forkælelse.

Forkælelsen værd

»Hm, ja. Vi giver mere, end de beder om. Men så får vi et godt resultat på scenen. Og så kan de huske os og får lyst til at komme igen,« siger Tess Dam.

Og så får vi også historierne om James Browns hårtørrer, en opkørt roadmanager, som blev kølet med en Fernet Branca, Meat Loafs band som var **vegetarer** og bandet, der kun ville have blå M&M's, så der måtte sorteres.

Service, you know.

joergen.rye@jp.dk

Vi giver mere, end de beder om. Men så får vi et godt resultat på scenen.

Og så kan de huske os og får lyst til at komme igen.

Tess Dam, formand for Scene Service på Smukfest.

Fakta: FESTIVAL Smukfest 2012

JP Aarhus dækker årets Smukfest med nyheder, reportager, anmeldelser og foto.

Skriv gerne til os med dine tip, kommentarer og gode ideer på jpaarhus@jp.dk.

Mere om Smukfest: N Leder, side 12.

1. sektion, Kultur, side 20.

jp.dk/aarhus.

jp.dk/kultur.

- Tess Dam klargør en standardpakke, som alle musikere får. Den består bl. a. af cognac, frugt, vin og honning. Derudover kan nogle musikere og bands have særlige ønsker.
Foto: Sisse Dupont

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Grønt efterår

16. september 2012, Jyllands-Posten, Sektion 9 (Viva), Side 6, BRITT ZOPHIA DAM..., 341 ord, Id: e367602c

Grøn er normalt forårets farve, men forkæl dig selv med et efterår fyldt med grønne produkter, som gør overgangen til pjask og kulde lidt mere udholdelig.

Henter billede...

ORGANIQS LÆBESTIFT

Læbestift med økologisk macadamia-olie. Konsistensen er cremet, og looket er silkemat og meget elegant.

Farven dark rose er helt rigtig til efteråret. Indeholder E-vitamin og er parabene-og parfumefri.

Vejl. pris: 95 kr.

JOHN MASTERS ORGANICS LIP CALM

Dejlig økologiske pleje til læberne. Fremstillet af de fineste økologiske ingredienser, bl. a. fugtgivende kukuiolie og sheasmør. Pomaden dufter af vanilje, lime og mandarin og beskytter dine læber mod vejret, beroliger og giver dem ny styrke.

Vejl. pris: 84 kr.

MATAS NATUR ANSIGTSPEELING

En cremet ansigtspeeling med fintmalede jojobakorn og olivensten samt plejende jojobaolie, sheanøddesmør, økologisk aloe vera og beskyttede E-vitamin.

Peelingen sørger for at holde huden ren og klar og bærer som den eneste creme-scrub til ansigtet Astma-Allergimærket og Svanemærket.

Vejl. pris: 70 kr. (80 ml).

JOHN MASTERS ORGANICS MORROCCAN CLAY PURIFYING MASK

En lermaske med ægte marokkansk ler, som renser og balancerer huden uden at udtørre. Masken absorberer fedt, afgifter og renser huden samt beskytter mod skader forårsaget af frie radikaler. Indholdet af balsam copaiba harpiks virker anti-bakterielt og hvede-beta-glukagon stimulerer procollagen-produktionen, mens lavendel blødgør og beroliger huden.

Vejl. pris: 349 kr. (57 g).

WELEDA SEA BUCKTHORN BODY LOTION

Cremen er velegnet til tør hud og beskytter huden mod fugttab ved at stimulere hudens naturlige genopbyggende funktioner. Indholdet af økologisk havtorn, karoten og umættede fedtsyrer understøtter hudens vitale barrierer, mens sheasmør og macadamiafrøolie holder huden glat og blød.

Vejl. pris: 180 kr. (200 ml).

KÔ DENMARK BODY WASH

En sulfat-og parabenefri økologisk kropsvask, der er velegnet til selv den mest sensitive hud. Duften er frisk og blomstrende med jasmin, neroli og rose.

Disse ingredienser er kendt for deres beroligende effekt samt for at forbedre hudens elasticitet og stimulere celfornyelsen. Sæben er også velegnet til **vegetarer**.

Vejl. pris: 255 kr. (200 ml).

viva@jp.dk

Fakta: TIP

En helt igennem økologisk måde at beskytte kroppen mod det kolde vejr's udtørrende effekt er tørbørstning, som for alvor har fået et comeback.

Tørbørstning fjerner døde hudceller og vækker sanserne og giver varmen. Prøv f. eks. denne børste fra svenske Iris (lavet af synshæmmede) inden dit morgenbad.

Vejl. pris: 125 kr.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Litteraturfest på Louisiana

18. august 2012, Jyllands-Posten, Sektion 2 (Kultur), Side 3 (Kultur), JESPER STEIN LARSEN..., 455 ord, Id: e35d4165

Louisiana Literature byder igen i år på nogle af verdens og Nordens mest interessante forfattere.

[Henter billede...](#)

Tre af skandinavisk litteraturs tungeste navne - Henning Mankell, Kerstin Ekman og Tomas Espedal - rockikonet og digteren Patti Smith, Jonathan Safran Foer og 20 af de mest interessante forfattere, som dansk litteratur kan byde på lige nu.

Det er nogle af de tilbud, der er til publikum fra torsdag til søndag, når Kunstmuseet Louisiana for tredje år i træk lægger lokaler til oplæsninger, interviews, samtaler, musik og performance i litteraturens navn.

Patti Smith, som i 1975 slog igennem med det banebrydende poetiske album "Horses", har også skrevet flere bøger. I de udsyrede 1970'eres poesi efter de franske symbolisters forbillede, men i de seneste år er det blevet til erindringsbøgerne "Just kids" og "Drømmespinderi", som begge er udkommet på dansk.

En af seancerne med hende er en samtale med forfatteren Henning Mankell, som hun beundrer, og hvor man kan forvente at høre om den kriminalroman, som hun i øjeblikket skriver på.

Krimi på programmet

Henning Mankell, ophavsmanden til den moderne svenske krimimatrix, verdensberømt for kommissær Wallander fra Ystad, er en af tre forfattere, som på hver sin måde har sat sit aftryk på skandinavisk litteratur igennem en menneskealder.

En anden er hans landsmand Kerstin Ekman, som er aktuel med den anmelderroste roman "Grande final i gøglerbranchen" og i sit eminente forfatterskab blandt andet har skrevet den lyriske og mesterlige myggestikthriller fra Nordsverige "Hændelser ved vand".

Lyrikeren Göran Sonnevi, der med sine søgende og ofte politiske digtsamlinger skriver noget af det smukkeste poesi hinsidan, er også på programmet.

Norsk litteraturs store sandhedssøger, Tomas Espedal, som er aktuel med den lille selvbiografiske perle "Mod kunsten", er både på scenen i selskab med veninden Josefine Klougart og på en gåtur rundt i området sammen med danskeren Morten Søndergaard, hvor de to forfattere vil tage publikum med på vandring i forfatterskaberne.

Leine og Aidt i samtale

Fra USA kommer ægteparret Jonathan Safran Foer og Nicole Krauss, begge etablerede og hyldede romanforfattere og **vegetarer**. Sidstnævnte kan også opleves i samtale med danske Naja Marie Aidt, som er aktuel med debutromanen "Sten saks papir".

Fredag er hun på scenen med Kim Leine, forfatteren bag succesen "Profeterne i Evighedsfjorden" - begge har en fortid på Grønland.

Oplæsning af nye romaner

Man kan også opleve samtaler og interviews med blandt mange andre amerikaneren Jeffrey Eugenides, David Vann, inderen Kiran Desai og canadieren Anne Carson.

Henning Mortensen og Pia Juul, der deler fascinationen af krimigenren, mødes på scenen, og der er også møder mellem Linn Ullmann og Christian Jungersen. Søndag er der en stor oplæsning, hvor nogle af efterårets mest interessante navne, Anne Lise Marstrand-Jørgensen og Kristian Bang Foss og Jens Smærup Sørensen læser op af nye værker. Vinderen af Nordisk Råds Litteraturpris i år, lyrikeren Thomas Boberg er ligeledes på programmet.

jesper.stein@jp.dk

- 1980'ernes store rockikon, Patti Smith, er hovednavn på Louisiana Literature, hvor hun blandt andet vil fortælle om den krimi, som hun skriver på. Festivalen indledes på torsdag - den 23. august. Foto: Eduardo Verdugo/ AP

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Grævlinger sætter følelser i kog

28. september 2012, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 18 (International), HEIDI PLOUGSGAARD Jylland-Postens korrespondent..., 791 ord, Id: e36d0271

Dyr: Briterne er berømte for deres kærlighed til dyr. Tony Blair kom til at fortryde, at han lovgav om ræve. Grævlinger er nu ved at give hans efterfølger, David Cameron, en tilsvarende hovedpine.

Henter billede...

LONDON De snoede, smalle veje igennem Gloucestershires storladne, grønne landskaber lever op til alle forventninger om engelsk landidyl, men roen bedrager.

Bag stendigerne og læhegnene i den vestlige del af regionen er en krig under opsejling, som kan blive for den britiske premierminister David Cameron, hvad rævejagt blev for

hans forgænger, Tony Blair.

En politisk beslutning om at tillade nedskydning af grævlinger i to forsøgsområder for at bekæmpe tuberkulose hos malkekvæg har fået ekstreme dyreretsforkæmpere til at trække i kamptøjet.

Landmænd og deres familier har modtaget anonyme trusler over telefonen, via sms eller e-mail. Supermarkeder er blevet advaret om vandalisme, hvis de sælger mælk fra områder, hvor jorden er »gennemvædet af blod«. Aktivister siger, at de vil arrangere natpatruljer for at obstruere jægeres arbejde og stoppe »massakren«. Og en underskriftindsamling, som den tidligere Queen-guitarist Brian May har iværksat efter at have beskyldt regeringen for gå i krig mod et uskyldigt dyr, har på en uge fået støtte fra flere end 100.000 mennesker i et forsøg på at tvinge en debat igennem i Underhuset.

Hjertet banker for dyr Beskyttelse af dyr har altid vakt stærke følelser i Storbritannien.

Dyremishandling blev forbudt, inden nogen havde tænkt på at gøre det samme for børn, og landet har en lang historie om angreb fra dyreretseksremister mod laboratorier, der bruger forsøgsdyr.

»Det kan sidestilles med ekstreme **vegetarer**, som fordømmer andre mennesker, der spiser kød, og er en nærmest antihumanistisk måde at fortælle verden, hvor god man er, men hvorfor briternes har særligt stærke følelser for dyr, er der ikke nogen forklaring på,« siger professor i sociologi Frank Fured. Tony Blair var den seneste premierminister, der vovede at sætte et dyreretsspørgsmål på den politiske dagsorden.

Hans Labour-regering forbød i 2004 den traditionelle rævejagt med glammende hundekobler og ryttere i deres bedste tøj. Det blev en af de mest kontroversielle love i hans 10 år i Downing Street og var et tiltag, som Blair siden fortrød. Ud over massedemonstrationer i London resulterede det i talrige sammenstød mellem ryttere på jagt og aktivister, der rykkede ud for at føre kontrol med forbuddet, som stadig i dag bliver delvist omgået. Men mens der i debatten om rævejagten også var en snert af skadefryd blandt Labourvælgere over at kunne tryne overklassen, er kampen mod grævlinger dødelig alvor for landmænd.

Syge køer

Alene sidste år blev 32.000 køer slået ned efter at være blevet smittet med tuberkulose.

Det er en firedobling siden 1998 og bare ét smittet dyr kan som følge af karantæneregler medføre en udgift på op mod 100.000 kr. for en landmand. Sammenlagt koster det hvert år branchen millioner.

»Det er et meget følelsesladet emne at slå dyr ihjel, men det er heller ikke rart for landmændene.

Mange har mistet års avlsarbejde og bliver nu truet over telefonen, men problemet vil blive værre, hvis vi ikke får styr på sygdommen,« siger Tom Rabbett, politisk ansvarlig i foreningen for landmænd i England og Wales, NFU.

Både grævlingen, rådyr og køer kan blive smittet af den særlige form for tuberkulose (Bovine TB), og i Europa er det udelukkende et problem i Storbritannien og Irland.

Landbrugets fokus på grævlingen skyldes, at disse dyr leder efter føde på græsmarker, hvor køer kan blive smittet via urin-eller afføringsrester, men dyreretsorganisationer mener, at nedskydning er en ineffektiv måde at bekæmpe problemet på. De ønsker i stedet, at der bruges vaccine.

Tidligere forsøg har vist, at en reducere af grævlingebestanden kun medfører et fald i nye sygdomstilfælde på 6-30 pct. Kritikere peger også på, at færre grævlinger får de tilbageværende til at vandre mere og forværrer problemet, fordi det spreder sygdommen til omkringliggende områder. Forsøg med at vaccinere grævlinger viser imidlertid også kun begrænset effekt, og det er imod EUregler at vaccinere kvæg, da det gør det umuligt at teste, om en ko er syg, og øger risikoen for spredning af sygdommen til kontinentet.

»Vi er bittert skuffede over, at regeringen ikke har lyttet til vores protester og har givet grønt lys for programmet, men kampen er ikke ovre endnu,« siger direktør Gavin Grant fra RSPCA, den største dyrevelfærdsgruppe i Storbritannien, som støtter boykot af de to forsøgsområder i Gloucestershire og Somerset.

heidi.plougsgaard@jp.dk

Kampen er ikke ovre endnu Gavin Grant, Direktør for dyrebeskyttelsesorganisationen RSPCA.

Fakta: FAKTA

Dyrenes befrielse

Der er dyrerettighedsgrupper over hele verden, men bevægelsen kan spores tilbage til Oxford i 1970'erne.

Filosoffer gjorde op med tanken om, at dyr er menneskers ejendom. Det blev senere til bogen "Animal Liberation", som er en slags bibel for dyreretsforkæmpere.

Bevægelsen voksede i 1980'erne og -90'erne, og angreb mod laboratorier med forsøgsdyr blev mere almindelige.

I Danmark har aktivister under fællesnavnet Dyrenes Befrielsesfront stukket ild til slagterier og sluppet mink ud i naturen.

Etablerede grupper som Dyrenes Beskyttelse har taget afstand fra metoderne.

- Op mod 100.000 grævlinger kan blive skudt i et forsøg på at bekæmpe tuberkulose hos kvæg. Det har fået dyrerettighedsgrupper til at opfordre til boykot af landmændenes produkter og ekstreme aktivister til at true med værre konsekvenser. Arkivfoto: Ben Birchall/ PA Photos

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

En spirituel schweizerkniv i Vestergade

7. november 2012, JP Aarhus, Sektion 4 (JP Aarhus), Side 4, ESSEN LARSEN MIKKELSEN..., 754 ord, Id: e38070b6

Alternativ behandling: Filosofisk Center indeholder både en café, et bibliotek og en kælder, der hver dag bliver brugt flittigt til ære for det spirituelle univers.

[Henter billede...](#)

De orange vægge, billedet af kvinden, der med sit lange grønne hår omfavner jorden, grenene malet i størrelsesforholdet 1-1 på væggen, og menukortet, der præsenterer økologisk **vegetar-og** veganermad, er med til at skabe det rigtige indtryk af Café Gaya.

Her prioriteres natur og ligevægt højt.

Over for cafédisken står en dør på vid gab. Herigennem kan gæsterne skimte de adskillige hyldemeter bøger i mørke træreoler, der udgør Filosofisk Boghandel. Udvalget af bøger handler om emner som lysvæsener, filosofi, psykologi og Ahmadiyya-bevægelsen. Boghandlen er endnu en del af den spirituelle schweizerkniv ved navn Filosofisk Center på Vestergade 43.

Hernede hvisker man

Fra boghandlen fører en trappe ned til en lille kælder.

På bordet for enden af rummet sidder Buddha i skrædderstilling, og med et klæde kan man skærme for trappen og gøre rummet mere intimt.

Ulig cafeen hører man ikke snak, hernede hvisker man.

Kælderen er mødested for en stor del af Aarhus' spirituelle grupper. Her mødes de til arrangementer som healing, yoga eller meditation, og bag tre aflukkede døre har omkring 15 alternative behandlere lejet sig ind.

Bl. a. akupunktøren Petro Roberto Mielczarek. Han har netop boret otte nåle ned i Dorthe Terp Hansens ryg og en i hendes øre. Rundt om nålenes nedslag i huden spreder sig en kraftig rød farve.

»Det er et tegn på, at der virkelig er nogle problemer at tage fat på,« siger Petro Roberto Mielczarek.

Han åbnede sin klinik i 2003 og har siden arbejdet på at dygtiggøre sig i faget med inspiration i filosofierne bag den kinesiske kampsport Tai Chi og meditation.

»Jeg har brugt tiden til at finde ud af, hvad der virker, og hvad der er ren placebo.

Meget af det akupunktur, der bliver udøvet, er ren tradition, og en del af det har slet ikke nogen virkning,« siger han.

Akupunktøren har oplevet stor stigning i interessen for behandlingen, siden han begyndte for næsten et årti siden.

»Det er meget nemmere i dag, end dengang jeg startede.

Jeg skal ikke længere overbevise folk om, at det virker, det tager folk for givet,« siger han.

Det kan blive langhåret Petro Roberto Mielczarek fortæller om, hvordan hjertet står for følelseslivet, og hvis der er meget sorg i kroppen, blokerer det for at knytte sig til andre. I dag har han reguleret Dorthe Terp Hansens hjerterytme med nålene, og efter den tre kvarter lange behandling har hun placeret sig i pudearrangementet på Café Gaya.

»Jeg har det lidt som om at komme ud af biografen, bare med større styrke. Man skal pludselig til at forholde sig til et helt andet univers, og det kan være en stor mundfuld,« siger hun.

Meget kan tyde på, at sorg er en del af Dorthe Terp Hansens liv for tiden. For to måneder siden gik hun fra sin mand og står nu alene med parrets datter.

Egentlig har hun en skeptisk tilgang til det spirituelle område, men hun kan mærke, at akupunktoren virker.

»Jeg synes jo, at det hele kan blive lidt langhåret. Men første gang jeg kom her, begyndte jeg simpelthen bare at græde så meget, da jeg fik sat nålene i. Normalt kan jeg slå det hen og stoppe tårerne, men ikke dengang,« siger hun.

Vælger og vrager

Som den skeptiker hun er, vil Dorthe Terp Hansen hverken betegne sig som religiøs eller spirituel, men hun er klar til at bruge de alternative og spirituelle behandlingsmetoder og filosofier, hvis de har en gavnlig effekt.

»Jeg ser ikke mig selv som spirituel, men jeg er ikke afvisende over for det. Jeg tager det, som jeg kan mærke, at jeg kan bruge, og resten lader jeg være,« siger hun.

Det samme gælder for Petro Roberto Mielczarek. Han bekender sig til taoisme, men vil ikke betegnes som religiøs.

Han er praktiker.

»Jeg plukker lidt fra kinesisk medicin, indisk meditationstradition, fra det naturvidenskabelige felt og Tai Chi,« siger han.

elm@jp.dk

Jeg plukker lidt fra kinesisk medicin, indisk meditationstradition, fra det naturvidenskabelige felt og Tai Chi.

Petro Roberto Mielczarek Akupunktør.

Fakta: TEMA Religiøs kortlægning

N 40 studerende, fem forskere og en projektansat ved Institut for Kultur og Samfund på Aarhus Universitet har lavet en kortlægning af alle religiøse grupper i Aarhus.

N Sidste optælling blev foretaget i 2002 og udkom i 2004 under navnet Religiøs Mangfoldighed.

Den nye optælling bliver indtil videre kaldt pluralismeprojektet.

N En kortlægning er ifølge instituttet den eneste måde at få et reelt billede af, hvordan religion bliver dyrket i Danmark. JP Aarhus bragte den 20.

oktober første artikel i serien om religioner i Aarhus med overskriften Helligånden er kommet til Aarhus.

- Petro Roberto Mielczarek sætter en af de otte nåle i ryggen på Dorthe Terp Hansen. Hun er skeptisk over for alternativ behandling. Hun tager den del, som hun kan mærke virker, og lader resten være.
- Bøger om alternativ behandling fylder mange hyldemeter i Filosofisk Center i Vestergade. Fra boghandlen fører en trappe ned i kælderen, hvor 15 alternative behandlere har lejet sig ind. Fotos: Casper Dalhoff

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Mormormad med raffinement

2. september 2012, Jyllands-Posten, Sektion 6 (Living), Side 6, DORTE HEIDE PEDERSEN..., 585 ord, Id: e362806b

Selv om tv-kokken Louisa Lorang har et kontor, arbejder hun bedst med den bærbare ved spisebordet i sit køkken, hvor hun finder på nem og krydret hverdagsmad.

Henter billede...

Louisa Lorang bruger langt de fleste af sine vågne timer i køkkenet i lejligheden på Christianshavn. Det er her, hun skriver sine kokebøger, blogger om mad og tester nye opskrifter. Også uden for køkkenet tænker hun på mad. Hendes motto er: "Jeg er stadig sulten", og hun er konstant åben for nye smagsindtryk og madoplevelser, som bliver noteret ned som overskrifter i hendes personlige opskriftsbank på mobilen.

»Det behøver ikke være fancy restauranter, der inspirerer mig. Det kan lige så godt være på et lille, skummelt sted, jeg støder på en spændende smag, som jeg får lyst til at afprøve i en ny kombination,« fortæller Louisa Lorang.

Kage med sorte bønner

En ny opskrift kan også opstå ved, at hun bladrer i de amerikanske madmagasiner Saveur, Bon appetit og Gourmet, læser kokebøger eller som da hun på en USA-tur med familien var i det økologiske supermarked Whole Foods og faldt over en chokoladekage med sorte bønner i stedet for hvedemel.

»Jeg lavede en opskrift ud fra de ingredienser, som jeg forestillede mig, at de ville have brugt.

Jeg havde ikke regnet med, at det ville virke, men endte med at blive ret begejstret for kagerne, og har lavet dem mange gange siden.« Hun kalder sin madstil for simpel og krydret hverdagsmad, som skal være nemt og overskueligt at gå til. På en gang både traditionel og utraditionel ved at introducere en ny ingrediens eller en sjov råvare til en klassisk mormorret som rejecocktail med perlebyg eller krebinetter med rygeostkartofler. Yndlingsråvarerne er grøntsager.

Når hun handler ind til aftensmad, tager hun udgangspunkt i, hvilke grøntsager hun har lyst til, før hun tager stilling til, om familien skal have kød til retten eller ej.

»Kød smager af meget, men det er i høj grad grøntsagerne, der bestemmer, i hvilken retning retten skal gå. En svinekotelet kan man både lave klassisk dansk eller thailandsk, men har man først købt citrongræs eller koriander, har man defineret, at man vil have retten i en asiatisk retning,« siger Louisa Lorang.

Hun beskriver sig selv som forholdsvis fornuftig, økologisk, sund og kvalitetsbevidst uden at være fanatisk. Cupcakes, mascarpone og spareribs skal der være plads til.

Børnemad og voksenmad

Louisa Lorang har netop afleveret en ny kokebog til sit forlag med basisopskrifter til travle børnefamilier.

Alle opskrifter testet og godkendt af hendes femårige datter. Ideen med kgebogen er, at alle i familien skal kunne spise den samme mad, og den består derfor af milde børnevenlige retter med forslag til toppings, for eksempel en stærk mangosalat, til voksne.

»Når man får børn, ender man ofte med at spise boller i karry, som ikke smager særligt meget af karry, fordi børnene synes, at det er for heftigt. Jeg oplever, at mange familier laver børnemad og voksenmad, og jeg synes, at det er helt forkert. Man skal tage hensyn til, at smagsløgene er forskellige, men det er vigtigt, at børn er vant til, at vi spiser det samme, og så er det helt okay, hvis de fravælger enkelte ting.«.

living@jp.dk

Kød smager af meget, men det er grøntsagerne, der bestemmer, i hvilken retning retten skal gå.

Fakta: LOUISA LORANG

35 år, uddannet kok.

Fast madskribent for ugebladet Femina, udvikler opskrifter til Aarstidernes måltidskasser og er fast gæstekok i Go' morgen Danmark.

Forfatter til kogebøgerne "Vild med hverdagen", "Vild med salater" og "Vild med **vegetar**".

Aktuel med familiekogebogen "Spisetid - God mad til store og små", der udkommer sidst i september.

Bor på Christianshavn med sin kæreste Benjamin Ekerot og deres to børn på fem og to år.

- Med madlavning som både hobby og arbejde har Louisa Lorang konstant hovedet fyldt af ideer til nye opskrifter. Fotos: Mik Eskestad
- Den kreative proces i køkkenet består i at præsentere maden lækkert på madbloggen og i kogebøgerne. Derfor har Louisa Lorang et stort skab fyldt med pastelfarvede duge og svenske tekopper, loppefund og nye indkøb fra udlandsrejser og boligbutikker.
- Som mor til to små børn og en masse retter, der skal afprøves, er det vigtigt med tidsbesparende køkkenudstyr, og Louisa Lorang er afhængig af sin røremaskine, kogende vandhane og foodprocessor.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Morgenmadskoncert i musikhuset

19. marts 2012, JP Aarhus, Sektion 4 (JP Aarhus), Side 7, ERLING VESTER JACOBSEN..., 576 ord, Id: e3263235

Mens klokkerne ringer til højmesse i byens kirker kl. 10, går en flok mennesker målbevidst hen imod Musikhuset Aarhus, hvor der er morgenmad og klassisk musik ved "Classical Mornings".

Henter billede...

Knive og gafler og morgenkaffe går fint i spænd med levende klassisk musik.

Siden oktober sidste år har der en gang hver måned været "Classical Mornings", brunch med klassisk musik, i Musikhuset Aarhus' café johan r.

Og hver gang har alle 100 pladser i cafeen været udsolgt flere dage i forvejen.

I går var det duoen Espressiva, som består af fløjtenisten Nina Lykke Rasmussen og den klassiske guitarist Hannah Boline Jakobsen, der leverede taffelmusikken.

Og deres opførelse af nogle numre af brasilianeren Villa-Lobos, argentineren Pujol, landsmanden Piazzolla og et enkelt europæisk stykke blandt de latinamerikanske, franskmanden Jacques Ibarts "Entr'acte", var som skabt til formålet: iørefaldende melodier fremført blidt, men præcist af de to musikere. Og tilmed på en måde, så café-og koncertgæster sagtens kunne vælge imellem at hellige sig musikken eller at tale dæmpet med de andre ved bordet.

Inspiration fra London Og forældre med mindre børn trak hensynsfuldt larmende børn hen i den anden ende af Musikhuset Aarhus' foyer, så morgenmaden kunne afvikles til glæde for alle.

Det er Musikhusets direktør, Marianne Bedsted, der har fået ideen til "Classical Mornings", som hun blev inspireret til af et tilsvarende arrangement en forårsdag i Royal Albert Hall i London.

Her lavede man først arrangementet om fredagen, men udvidede det til også at ske om søndagen.

I Aarhus regnede man med, at "Classical Mornings" skulle have en indkøringsperiode, før publikum blev klar over, hvad der skete.

Udsolgt hver gang

Men der har været udsolgt hver gang.

Og med den søgning kan man sagtens forestille sig, at den klassiske morgenmusik i johan r., kan blive en ugentlig begivenhed.

Det er musikchefen ved Aarhus Symfoniorkester, Palle Kjeldgaard, der står for den musikalske side, og han har både engageret nogle af symfoniorkestrets egne musikere og gæster til at spille.

Tidligere har bl. a. orkestrets koncertmester, Ian van Rensburg, spillet virtuose violinklassikere af Fritz Kreisler og Paganini.

Og serveringen, der koster 185 kr. pr. kuvert, byder på alt, hvad man kan drømme om en søndag morgen.

Kaffe eller te ad libitum.

Og dertil for eksempel pølser og bacon med æg bagt i en lille gryde - det sidste hedder vistnok oeuf cocotte - lun leverpostej og andre charcuterivarer, flere forskellige oste, rugbrød, rundstykkelignende bagværk, som sandsynligvis har et italiensk navn, men smager godt, pandekager med sirup, muf-fins og kringler - samt frugt til **vegetarer**. Og der var sikkert endnu mere på tagselvbordet.

Dørene åbner for gæster med billet allerede 9.30, og serveringen begynder kl. 10.

Da er der kø ved madbordet.

Ro over arrangementet. Men ingen behøver at frygte, at der bliver spist op, for i den halvanden time, der var musik til maden, blev der konstant båret nye fade ind med lækkerier, så snart der var plads på bordet.

Og når kaffekanden er tom, kommer der straks en ny kande på bordet.

En åbenlys fordel ved forudbetalingen er bl. a., at det giver en ekstra ro over hele arrangementet, fordi serveringspersonalet ikke skal holde øje med, hvornår gæsterne går - og om de går for at forlade forestillingen, eller de blot skal udenfor for at ryge en cigaret.

Og som gæst har man en tydelig fornemmelse af, at personalet på Johan R. kun har ét ønske sådan en søndag formiddag: At gæsterne er godt tilpas.

erling@jp.dk

Fakta: BRUNCH

Classical Mornings

Brunch med klassisk musik Musikhuset Aarhus Café Johan R.

29. april og 27. maj kl. 10 Dørene åbnes kl. 9.30 Pris 185 kr.

Bestilling og program [http:// musikhusetaarhus. dk/](http://musikhusetaarhus.dk/).

- De 100 pladser i cafeen Johan R. var alle besat, da der i går var klassisk musik til brunchen. Foto: Marcus Trappaud Bjørn

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



Europa rykker til Horsens

📅 11. januar 2012, Jyllands-Posten, Sektion 3 (Erhverv & Økonomi), Side 10, EVA ANDERSEN..., 967 ord, Id: e30c0d92

EU-FORMANDSKAB: Horsens forbereder sig på fint rykind, når byen skal være vært for 15.000 EU-folk under Danmarks formandskab.

Henter billede...

Værtskabet er en rigtig god forretning for de lokale virksomheder.

De har travlt i Horsens.

Lige siden telefonen ringede en martsaften på hoteldirektør Jens Ole Ambjergs kontor, og han formede et lydløst »yes! vi gjorde det« med læberne, har byens virksomheder med Hotel Opus og arenaen Forum Horsens i spidsen haft ekstra meget at se til.

Opkaldet kom fra Udenrigsministeriet, og den gode nyhed var, at Horsens efter en storstilet udbudsrunde var blevet udvalgt som værtsby sammen med København under det danske EU-formandskab.

Med ét var provinsbyen i det midtjyske foran ærkekonkurrenter som Aarhus og Herning, og opgaven er en gevinst for mange virksomheder i lokalområdet. I tre måneder fra den 1. april 2012 skal byen være vært for tusindvis af ministre, politikere, embedsmænd og pressefolk fra hele EU samt en række kandidatlande.

Oveni kommer et enormt følge af chauffører, tolke, forbindelsesofficerer og politifolk, og det bliver til ca.

22.000 ekstra overnatninger i perioden.

Prestigefuld opgave

Det prominente besøg får ikke en selvsikker hoteldirektør til at ryste i bukserne.

Sammen med sin franske køkkenchef og mangeårige kollega og ven, Dominique Capel, har Jens Ole Ambjerg sat et vinderteam, som han er helt sikker på kan klare opgaven perfekt. Hotel Opus, som han er direktør for, har ansvaret for at bespise de tusindvis af gæster og sørge for, at de bliver indkvarteret på de bedste hoteller i hele Midtjylland, mens byens sportsarena og kursuscenter Forum Horsens står for de mange møder, konferencer og de fleste middage.

Alting skal klappe fra den 1. april, når Horsens overtager værtskabet fra København og Bella Center, som har stafetten i formandskabets første tre måneder.

Jens Ole Ambjerg ved udmærket, hvad der er på spil.

Ikke bare skal alting klappe, så ministrene kan koncentrere sig om det, de er her for. Horsens og Jylland bliver samtidig eksponeret i hele Europa og skal gerne efterlade det bedste indtryk.

»Der er rigtigt meget prestige i denne opgave. Mange har sagt til mig: Det bliver kæmpestort for jer - og det bliver da også vores største opgave nogensinde. Men vi er klar.

I al beskedenhed har vi prøvet det før. Både at tage imod VIP-gæster med et enormt sikkerhedsopbud og at bespise flere tusinde gæster på én gang og få logistikken til at passe. Forskellen er skalaen. At dette kommer til at strække sig over mange uger,« siger hoteldirektøren under en rundvisning på Opus.

Hotellet er designet af Kim Utzon Arkitekter og stod færdigt i 2007.

For tredje år i træk er det kåret som det kursussted i Danmark, som har det bedste omdømme.

Her overnatter toppolitikere og rockstjerner, når de kommer til byen. Sidst var det det amerikanske rockband Deep Purple, som indtog kongesuiten. Til foråret danner den formentlig ramme om politiske diskussioner til langt ud på natten.

Leverandører håndplukket

Jens Ole Ambjerg og Dominique Capel har siden marts allieret sig med de bedste leverandører i området. Alene på kabling og it skal der bruges 4 mio. kr. En opgave, som firmaet Careitec har fået i hus.

Et andet firma, som nyder godt af opgaven, er Bent Brandt, som leverer køkkenudstyr og maskiner til storkøkkener.

Dominique Capel har nemlig besluttet at lave en tro kopi af det hypermoderne hotelkøkken fra Opus i selve Forum Horsens, hvor maden skal serveres. På den måde vil han minimere risikoen for fejl.

Det er vigtigt, at personalet er fortroligt med køkkenet, når alting skal gå stærkt, og man skal bespise tusindvis af VIP-gæster på en gang, fortæller han.

Endelig får en lang række lokale producenter af frugt og grøntsager gang i forretningen, mens store spillere som Danish Crown og Carlsberg også er på leverandørlisten.

I alt forventer hoteldirektøren en ekstra omsætning til Horsens-virksomhederne på mellem 30 og 40 mio. kr.

Indkøbslisten afslører opgavens omfang.

Mellem møder og vigtige beslutninger vil de besøgende fortære fire tons kød, to tons fisk og ni tons grøntsager.

De vil drikke 4.000 liter mælk og 85.000 kopper kaffe foruden øl, vin og vand.

Menuens dirigent Dominique Capel spiller måske den vigtigste rolle. I hvert fald er det ham, som i sidste ende har ansvaret for menuen.

Sammen med et team af nogle af landets dygtigste kokke har han udtænkt et væld af forretter, hovedretter og desserter, som de forskellige ministerier kan vælge mellem.

Gæsterne er klassificeret som niveau et-, to-og tre-gæster.

Niveau et er VIP-gæster og ministre, som skal have den bedste forplejning og de fineste menuer.

»De skal selvfølgelig have maden serveret ved bordet og ikke selv rejse sig,« siger Dominique Capel.

De mindre prominente må "nøjes" med en buffet.

Der er alverdens hensyn at tage, når man skal bespise gæster fra mange forskellige lande. Der er religiøse og kulturelle hensyn, og der er hensynet til mælke-og glutenallergikere og **vegetarer**.

Maden skal i sig selv være en god reklame for det nordiske køkken og for danske råvarer, fastslår Dominique Capel.

»Vi skal give dem en oplevelse, som de ikke glemmer,« lover han.

eva.andersen@jp.dk

Fakta: FAKTA Store forventninger

I alt næsten 30.000 personer ventes at indtage Horsens i perioden 1. april -1. juli 2012 i forbindelse med det danske EU-formandskab.

Der vil finde 22.000 overnatninger sted i perioden 1. april -1. juli.

Der skal bruges 9.000 kilo grøntsager, 4.000 kilo kød og 18.000 liter kaffe.

Alene på it og kabling skal der bruges 4 mio. kr.

Et af formandskabets store omdrejningspunkter er bæredygtighed. Det betyder blandt andet, at nogle af gæsterne skal cykle frem og tilbage mellem møderne.

FAKTA Mad på fire niveauer

Bespisningen under EUformandskabet er opdelt i fire grupper: 1. VIP-gæster som ministrene, der får tre retter mad, der indtages i Hotel Opus' restaurant.

Alle øvrige spiser i Forum Horsens.

2. Embedsmænd, der også får tre retter mad, dog på et lidt lavere niveau.

3. Buffetanretning til de øvrige delegerede.

4. Personale, presse m. v.

får dagligt serveret dagens ret, som er en slags husmandskost.

- Hoteldirektør Jens Ole Ambjerg (tv) og køkkenchef Dominique Capel har travlt med forberedelserne op til det danske EU-formandskab. Foto: Sisse Dupont

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Politikere spørger om stort og småt - især om småt

18. marts 2012, Jyllands-Posten, Sektion 1, Side 6 (Indland), LENY MALACINSKI..., 910 ord, Id: e3260265

Spørgetid: De såkaldte § 20-spørgsmål giver folketingsmedlemmerne mulighed for at kontrollere den siddende regering. Men spørgelysten steg voldsomt i flere år og har udviklet sig til »noget pjat«, mener Folketingets formand, Mogens Lykketoft (S).

Henter billede...

Folketingets opgave er som bekendt at kontrollere den til enhver tid siddende regering.

Men Folketingets politikere har efterhånden påtaget sig den opgave at bruge den siddende regerings tid på ethvert spørgsmål, de måtte føle sig berettiget til et svar på.

De såkaldte § 20-spørgsmål, som ethvert folketingsmedlem må stille enhver minister, er vokset i omfang til ikke bare at handle om store samfundsproblemer, som f. eks. hvordan regeringen har tænkt sig at øge væksten eller omstille Danmark til grøn energi. Nogle spørgsmål er nemlig så detaljerede, at Folketingets formand ikke længere synes, at de hører hjemme i Danmarks lovgivende forsamling.

»Meget af det er noget pjat.

Jeg synes ikke, at det bidrager til politikernes anseelse at stille så mange mærkelige spørgsmål i offentligheden.

Det er f. eks. ikke i spørgetiden, at man skal afklare en indefrosset betaling på nogle cubanske cigarer,« siger Mogens Lykketoft (S) med henvisning til et spørgsmål fra et Venstre-medlem.

Som man spørger

Antallet af § 20-spørgsmål er steget igennem årene. I folketingsåret 1962-1963 stillede folketingsmedlemmerne kun 149 spørgsmål til regeringens ministre. I 2005-2006 toppede

det med 7.342 spørgsmål. Siden er antallet faldet igen. I 2010-2011 blev der stillet 2.219 spørgsmål.

Som man spørger, får man svar. For nylig fik et medlem af DF således det kortest mulige svar, da han spurgte social-og integrationsminister Karen Hækkerup (S), hvorvidt hun ville kræve en undskyldning for, at der var blevet danset mavedans juleaften i Lalandia.

Svaret var »nej«. »Socialministeren svarede simpelthen bare nej, og så trådte hun ned fra talerstolen igen.

Jeg har ingen kritik af ministre, der nøjes med at svare nej til sådan et spørgsmål, for det egner sig altså ikke til en opløftende debat i Folketinget,« siger Mogens Lykketoft.

Jyllands-Posten har samlet et udpluk af de mest detaljerede § 20-spørgsmål fra 2012.

Ingen af eksemplerne overgår dog det legendariske § 20-spørgsmål, der blev stillet i 2003 af Christian H.

Hansen, daværende medlem af Dansk Folkeparti.

Hans spørgsmål til justitsministeren lød: »Vil ministeren oplyse, om der er sket nyt i sagen om bortførelsen af hunden "Skipper" fra en marina i Bogense, Fyn, samt oplyse, hvad politiet har foretaget sig i denne sag, der ydermere er blevet en pengeafpresningssag?«
Læs ministrenes svar på.

leny.malacinski@jp.dk

»Kan ministeren forklare, hvor de ansatte i Fynbo Foods skal gå hen for at finde et nyt job? Bent Bøgsted (DF) til skatteministeren »Hvad er ministerens holdning til, at en kommune har frtaget en ældre medborger hjemmehjælpen, efter at vedkommende har fået en robotstøvsuger i julegave? Thyra Frank (LA) til social-og integrationsministeren »Mener ministeren, at det er i orden, at et dyrehospital, der har fået indleveret en bortløben kat, nøjes med at kontakte en person via Facebook, og hvis ejeren ikke reagerer der, om det så er i orden, at dyrehospitalet afliver katten, hvilket er beskrevet i artiklen "Facebook dræbte min kat" på eb.dk 19. januar 2012? Dennis Flydtkjær (DF) til fødevareministeren »Vil ministeren kræve en undskyldning fra Dansk Folkehjælp i forlængelse af arrangementet på Lalandia, hvor der juleaften blev danset mavedans, på trods af at der både var etnisk danske gæster og gæster af anden oprindelse? Martin Henriksen (DF) til social og integrationsministeren »Frygter ministeren, at interessen for klassisk musik blandt børn og unge i Vest-og Nordjylland vil dale som følge af, at det alene er Det Jyske Ensemble med fem medlemmer ansat på to tredjedele tid, som skal formidle klassisk musik i området? Michael Aastrup Jensen (V) til kulturministeren »Uniformspligten for ministre blev så vidt vides endeligt afskaffet under tidligere statsminister Anders Fogh Rasmussen, men har ministre, på linje med stiftamtmand m. v., fortsat ret til at bære uniform? Søren Pind (V) til statsministeren »Hvad er ministerens holdning til, at en spiseforstyrret **vegetar**

kun kan blive tilbudt behandling, hvis vedkommende spiser kød? Liselott Blixt (DF) til sundhedsministeren »Mener ministeren, at det er rimeligt, at en dansk statsborger, som arbejder i Danmark, men er bosat i udlandet, ikke kan deltage i puljevæddemål i form af managerspil sammen med sine kolleger? Ole Birk Olesen (LA) til skatteministeren »Agter regeringen at foretage sig noget i anledning af, at Cognachuset v/ Torben Nødskouv ifølge en artikel i Berlingske den 26. februar 2012 af de amerikanske myndigheder har fået indefrosset en betaling på 137.000 kr. i forbindelse med import af cubanske cigarer fra virksomheden La Casa del Habano i Hamborg, Tyskland? Jan E. Jørgensen (V) til udenrigsministeren »Kan ministeren forklare, hvorfor sager, der er indsendt meget sent, f. eks. lige op til den 1. juli 2011, behandles før sager, der er indleveret til samme skattecenter i f. eks.

medio marts 2011? Gitte Lillelund Bech (V) til skatteministeren »Betragter ministeren en elbils batteri som drivmiddel eller som en del af bilen? Gitte Lillelund Bech (V) til skatteministeren »Hvad er ministerens holdning til, at Aarhus Kommune udliciterer sine rengøringsopgaver til et firma, der pålægger de ansatte en arbejdsdag fra kl. 5-9 og igen fra kl. 14-17? Mette Hjermind Dencker (DF) til økonomi-og indenrigsministeren »Mener ministeren ikke, at det burde være muligt for besøgende på plejehjem at parkere der gratis, når der er tale om nære pårørende? Morten Marinus (DF) til transportministeren.

Fakta: Politikerne spørger mere og mere

Antallet af de såkaldte § 20-spørgsmål er steget igennem mange år.

I folketingsåret 1962-1963 stillede folketingsmedlemmerne 149 spørgsmål til regeringens ministre.

Antallet toppede med 7.342 spørgsmål i 2005-2006.

I 2010-2011 blev der stillet 2.219 spørgsmål.

Det mest spørgende folketingsmedlem det år var Per Clausen (EL).

Han stillede 485 spørgsmål, svarende til hver femte spørgsmål det år.

Research: Signe Lund Kristensen.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Dyrk din indre kriger

1. juli 2012, Jyllands-Posten, Sektion 3 (Karriere), Side 4, EVA ANDERSEN..., 1374 ord, Id: e34dd5e8

En god leder er i harmoni med sig selv, mener den succesfulde hoteldirektør Jens Ole Ambjerg. Han har lavet sin egen lykke-tjekliste med syv konkrete indsatsområder.

Henter billede...

Jeg er en del af en succes. En forretningssucces.

Vi kan noget her i Horsens, som hele landet skæver til.

Og det er jeg glad for og stolt af.« Sådan indleder hoteldirektør Jens Ole Ambjerg sin bog "Urkraft". En bog om at leve sundt og stærkt og ikke falde i stressfælden, men være robust

nok til at takle en hektisk hverdag og den modgang, som livet byder på. Om at bygge sig selv op i stedet for at nedbryde sig fysisk og psykisk.

I hotel-og restaurationsbranchen, som han kommer fra, er udbrændthed en almindelig arbejdsskade, og mange dulmer en stresset hverdag med smøger, alkohol og fed mad.

Mens han arbejdede på bogen, blev to af hans direktørkolleger i branchen sygemeldt med stress.

Personligt har han valgt en livsstil, som ruster ham til jobbet. Og fordi han bygger sit liv og sin forretning på sunde værdier, giver arbejdet mening og fylder ham med tilfredsstillelse.

I bogen introducerer han "lykkekompasset" - et hjemmelavet værktøj til at få sund kost, motion, spiritualitet og gode relationer ind i sit liv. For alle mennesker har valget mellem det sunde og det nedbrydende, siger han.

Succes kommer indefra

Den karseklippede direktør med den rolige stemme har en betydelig del af æren for, at Horsens blev valgt som værtsby under det danske EU-formandskab. Sammen med andre toperhvervsfolk og lokale politikere arbejder han på at trække store begivenheder byen og skabe vækst for de lokale virksomheder. Indtil nu er det lykkedes over al forventning. Og så er hotel Opus, som han er direktør for, flere gange i træk blevet kåret som årets kursushotel.

Han er den slags leder, som mener, at resultater er noget, man skaber i fællesskab.

Han holder på, at det skal være udfordrende, hektisk, men samtidig sjovt at gå på arbejde, og han tolererer ikke den elendige og barske omgangstone på sin arbejdsplads, som ellers er almindelig i branchen. Her taler man pænt til hinanden, uanset hvor travlt man har.

Ud af offerrollen

"Lykkekompasset" har han egentlig udviklet til sig selv. Som en slags reminder om, hvad det kræver at leve i harmoni.

Men flere har haft glæde af det. Blandt andre en bekendt - "Morten" - hvis forvandling han beskriver i bogen.

En dag for nogle år siden mødtes de to på en lokal café. Morten var led og ked af sin situation, efter at han havde mistet sit job. På hjemmefronten kørte det også skævt. Og for lige som at trøste sig selv havde han fundet sig en elskerinde.

Han spurgte Jens Ole, om ikke han som direktør kunne skaffe ham et job på hotellet. Gerne et job som projektleder. Men han blev overrasket over svaret, som var en klar afvisning.

I stedet opfordrede Jens Ole Ambjerg Morten til at få mere styr på sit liv.

Han sagde direkte til ham, at han lignede en, som havde mistet førerrollen i sit eget liv.

Morten var blevet doven, åd for meget og var på det seneste blevet småfed. Han røg masser af cigaretter og havde mest af alt ondt af sig selv.

Derhjemme lod han konen styre alt, og han var i sunket hen i en offerrolle.

Den klædte ham ikke.

»Hans eneste udfarende aktivitet var at være konen utro,« fortæller Jens Ole Ambjerg.

Morten blev først fornærmet, men valgte så at tage udfordringen op.

Han droppede elskerinden og begyndte helhjertet at dyrke de nære relationer - forholdet til sin kone og familie. Han adopterede "lykkekompasset" som et redskab til at gøre noget ved de ting, som han tidligere havde ladet sejle.

Han begyndte at motionere. Noget, han aldrig havde gjort tidligere. Og han begyndte at spise sundere.

Efter to måneder var han i betydeligt bedre form og havde tabt sig adskillige kilo. Han havde fået mere styr på sit liv og havde taget udfordringen op på hjemmefronten. Der gik nærmest sport i at forbedre værdierne i "lykkekompasset" og skrue på de ting, som kunne forbedres.

Endelig var han bedre rustet til at søge et nyt job og virke overbevisende på en kommende arbejdsgiver.

Syv målepunkter

"Lykkekompasset" indeholder syv konkrete indsatsområder: Træning, psykisk udvikling, medieforbrug, spiritualitet, relationer, kost og arbejde.

Hvordan man forholder sig til de syv punkter, er med til at bestemme, hvor godt man har det, mener Jens Ole Ambjerg.

»Jeg bruger selv kompasset til at få styr på, om jeg lever i harmoni med min urorganisme. Mennesket har udviklet sig gennem tusinder af år.

Vores instinkter har hjulpet os til at opnå alle de fantastiske ting, vi kan. Men i dag sidder de fleste af os ved en skærm hele dagen. Vi sidder der og sumper i stedet for at bruge vores krop, sådan som den er beregnet til.« Derfor er fysisk træning et af de vigtigste indsatsområder.

Kampsporten Dai Ki Haku har været hans foretrukne motionsform. En stærk krop giver en stærk psyke.

Det næste indsatsområde er kosten.

»Vi spiser generelt for dårlig mad og alt for meget kød. For mig er det dybt unaturligt. Kroppen ved, hvad den har brug for.« Han er **vegetar** og bryder sig ikke om kød. Ikke at det er en religion for ham. Han kan sagtens spise kød, men gør det ikke ret tit. Kroppen har bedre af grøntsager og nødder, føler han.

Psykisk udvikling er det næste punkt på "lykkens tjekliste", og det minder ham om at stimulere sin hjerne med begavet læsestof og positive input.

Punktet "medier" husker ham på at begrænse forbruget af ligegyldigt tv og mediehistorier, som gør ham dummere - eller bare trist til mode og frustreret. Især realityprogrammer er forurening for hjernen, mener han.

Virkelige mennesker, ikke tv

»Jeg har et begrænset tv-forbrug og planlægger, hvad jeg vil se. Der er alt for meget af den slags underholdning, hvor folk udstiller sig selv. Programmer, som skal få modtageren til at tænke "godt, at det ikke er mig, eller "bare det var mig".

Den slags tv giver et forkvaklet forhold til virkeligheden.

Hvis man hver dag bruger timer på at sidde og se på ting, som skræmmer en, eller som man væmmes ved, er det med til at påvirke ens verdensbillede. Tænk hvor mange, som følger "De unge mødre" på tv i stedet for at forholde sig til virkelige mennesker omkring sig. På arbejdspladsen, i familien, i omgangskredsen.« "Lykkekompasset" handler i det hele taget om at søge ind til det meningsfulde. At rense ud i dårlige relationer og passe på de gode.

Det gælder privat og i arbejdslivet.

Væk med dårlige relationer

Ud med venne-relationer, som kun fylder en med dårlig samvittighed og jeg-burde-også. De stresser.

Væk med den sure leder, som gør arbejdsdagen til et helvede for andre.

»Det betændte led må af og til væk,« fastslår han.

Han har selv engang oplevet at have en virkelig dårlig chef, som på kort sigt var effektiv. Men på længere sigt førte hans ledelsesstil til masser af stress-sygemeldinger blandt personalet, og flere dygtige medarbejdere sagde op.

»Chefen havde etableret en blaim-kultur: Når noget gik galt, brugte alle kræfter på at skyde skylden på hinanden frem for at undgå, at problemet skulle opstå igen. Jeg havde en elendig dialog med ham og havde det meget svært med hans ofte truende adfærd.« I dag bruger han oplevelsen til skræk og advarsel.

Nu er han selv øverste chef - og en noget anden en af slagsen. For hvis man forsøger at leve i harmoni og kender sine stærke og svage sider, kan man bedre udvise overskud og fornuft i pressede situationer. Man bliver en bedre leder, mener han.

Hvad er et meningsfyldt arbejde for dig? »Det betyder noget for mig, at vi har det godt sammen her. At jeg kan mærke på medarbejderne, at de trives og udvikler sig.

Og at gæsterne er superglade for at komme her selvfølgelig.« »For mig er gode relationer og fælles resultater lig med arbejdsglæde. Der er ikke noget ved at gå på arbejde og ingen relationer have. Det ville blive ligegyldigt.«

eva.andersen@jp.dk

Fakta: BLÅ BOG

Jens Ole Ambjerg, 44 år Cand. merc. fra CBS Fra 2006-2008 direktør på Vejle Center Hotel Siden 2008 direktør for Hotel Opus Horsens Har sikret Horsens værtskabet for EU-møderne i forbindelse med Danmarks EU-formandskab i 2012 Har modtaget Årets Bojsen 2012 og Nordea Horsens Erhvervspris 2012.

Er ugift og far til en datter på 11 år.

- Resultater skaber i fællesskab, mener hoteldirektør Jens Ole Ambjerg. »Det betyder noget for mig, at jeg kan mærke på medarbejderne, at de trives og udvikler sig,« siger han. Foto: Ditte Lysgaard Holm

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



VADEHAVET - fuglenes eldorado

7. januar 2012, Jyllands-Posten, Sektion 6 (Explorer), Side 18, ANNE SOFIE NIELSEN BITSCH..., 1301 ord, Id: e30ac823

Med kikkert, dåse-flødeskum og en god portion entusiasme drog naturguide Erling Sørensen på fugle-og naturtogt sammen med Jyllands-Postens medarbejder og andre vadehavs-novicer.

Henter billede...

Han former hænderne til små paraboler bag ørerne. Benene er let adskilte, og munden lukkes halvt op.

Blikket farer hen over himlen, mens koncentrationen stiger til et niveau så massivt, at den næsten kan skæres ud med en kniv.

»Jeg ved godt, at det her ser fuldstændig åndssvagt ud,« siger naturvejleder Erling Sørensen, »men jeg lover jer for, at det virker.« Vi står ved Vadehavet; omkring 12 kilometer vest for Ribe. Den 64-årige guide har viet denne kolde eftermiddag til at introducere otte disciple - heriblandt Jyllands-Postens medarbejder - til egnens fugleliv og historie.

Vi er i trygge hænder. Erling Sørensen er inkarneret ornitolog og natur-junkie, og hans yndlinghobby er at sidde i det høje græs og indtage fugleliv, skyformationer og svigermors rugbrødslagkage.

Faktisk holder han så meget af naturen, at han har etableret firmaet Naturguider. dk, hvorfra han arrangerer guidede ture ud i den danske natur.

Undervisningen begynder i marsken, hvor vi bliver introduceret til Erling Sørensens "paraboltrick", der skal tjene til at opspore Vadehavets mange fugleflokke.

»Sådan her åbner man for alle sanser og lukker af for vinden. Dermed er det muligt at høre, om der er en fugleflok i nærheden. Også selv om flokken endnu er usynlig for øjet,« forklarer han.

Kort tid efter er der bid i parabolen. Først høres en svag "gøen", og snart efter dukker en lille flok på omkring 400 bramgæs op i horisonten.

Gæssene kaster sig rundt i fine cirkler under E de mørke skyer, mens de skræpper om kap med vinden. De leger.

Arktisk solformørkelse Vores naturguide er imidlertid ikke videre imponeret over bramgæssenes luftkunster.

»I oktober så jeg en enorm flok på omkring 10.000 gæs. Jeg kalder det for arktisk solformørkelse, når en sådan flok letter på én gang i solnedgangen.

Synet er fantastisk smukt,« fortæller han.

De sort-og hvidsmykkede bramgæs er indvandrere fra det nordlige Skandinavien, Svalbard og Sibirien, hvor de lever og yngler i sommerhalvåret.

Hen på efteråret vender de næbbene mod de varmere himmelstrøg, og i de år, hvor den danske vinter ikke kaster for meget kulde og sne af sig, vælger en stor del af gæssene at overvintre ved den danske vestkyst. Således er der i perioder optalt flere end 75.000 individer i marsken langs Vadehavet.

»I det golde Sibirien fylder 75.000 gæs ikke særlig meget, men det gør de i Danmark. Desværre bliver bramgæssene stadig mere upopulære hos landmændene, fordi de bliver flere og flere til at snuppe vintersæden på markerne,« fortæller Erling Sørensen.

Intet er dog sjældent så skidt, at det ikke er godt for noget - eller for nogen.

»Som ornitolog kan jeg ikke lade være med at glæde mig over de mange fugle. Bestanden er i den grad øget igennem de seneste årtier. Det skyldes dels, at fødegrundlaget er blevet bedre for **vegetar-fugle** på grund af mildere vintre, dels at bramgæs blev omfattet af et jagtforbud i Europa i 1972.«.

Eldorado for fugle

Vi sætter os ind i bilerne og fortsætter nordpå. I sneglefart. Af og til standser karavanen, når Erling Sørensens trænedede øje bliver fanget af noget, som turens vadehavsnovicer ikke umiddelbart kan se. På de små rast får vi bl. a. udpeget en blå kærhøg, tre langbenede fiskehejrer og et par fjeldvåger, der gør klar til at dykke efter mad i det 9.000 kvadratkilometer store spisekammer.

»Vadehavet er et eldorado for de fleste slags fugle,« fortæller Erling Sørensen og peger på tre fiskehejrer, der spankulerer rundt på klægbankerne.

»Ved lavvande går fuglene på rov efter orme, muslinger og krebsdyr. Dem med de korteste næb går inderst, mens de langnæbede går yderst.

Fuglene behøver ikke at slås om føden, for tidevandets rytme sørger for et dynamisk økosystem med masser af mikroskopiske planter og dyr, der fortæres af de stakler, som senere bliver til fuglefoder.

« I marsken langs med Vadehavet er det hovedsageligt rovfuglene, der boltrer sig.

»Vi har især én rovfugl, en fjeldvåge, som vi holder særligt meget af her på egnen. Om sommeren ruger den i Finland i træer, der står op til 300 kilometer fra hinanden. Men her, ved Vadehavet, sidder den i det selvsamme træ hver eneste vinter. Det er helt vildt. 2011 har desuden været et særdeles godt lemminge-år i Nordskandinavien med en deraf stor ungeproduktion for fjeldvågen - så der er mange af dem,« fortæller Erling Sørensen.

Danmarks parmaskinke Ikke kun fuglene nyder godt af det fyldte spisekammer og de fine faciliteter ved den jyske sydvestkyst.

Vadehavsområdet er også kendt for sine naturligt "for-marinerede" lam, stude og får.

»Meget af det græs, som dyrene æder, er annelgræs. Det aftager mineraler og salt fra den havgus, der kommer ind. På den måde får kødet en unik smag, der ikke findes andre steder på kloden. Vadehavslam og vadehavsstude er simpelthen Danmarks svar på parmaskinken,« forklarer Erling Sørensen.

Det er noget af en påstand, men ikke desto mindre kan den sagtens forsvares. Om et lille år regner man nemlig med, at de nævnte vadehavsprodukter bliver optaget i det fornemme selskab af danske varer, der er beskyttet af EU's kvalitetsmærker BOB, BGB og GTS. Med disse certificeringer fastslår producenten, at varegruppen knytter sig til et bestemt geografisk område eller til en bestemt tradition - som parmaskinken gør det. Indtil videre har Danmark tre danske fødevarer i det fine europæiske selskab. Det gælder lammefjordsgulerødderne samt esrom-og danablue-osten, der alle har fået EU-stemplet BGB (Beskyttet Geografisk Betegnelse).

Tid til lagkage

Mørket er ved at sænke sig over Vadehavet.

Erling Sørensen gør tegn til dagens sidste rast.

Denne gang skal der ikke kun kæles for hjernen og synet, men også for ganen. Således tryller han en hjemmebagt Sønderjysk Brødtorte frem - og dertil en hjemmebrygget snaps med urter fra baghaven.

»I skal selvfølgelig også have et lokalt islæt til maven. Dette er min svigermors opskrift på en ægte sønderjysk specialitet: rugbrødslagkage med solbærsyltetøj. Svigermor ville selvfølgelig aldrig tillade dåseflødeskum, men det er nu engang det nemmeste herude,« siger Erling Sørensen, mens han hiver to dåser frem fra tasken.

Vi skåler med hinanden, fårene og fuglene, men efter en tid er kulden så gennemtrængende, at end ikke snapsen kan holde varmen tilbage i kroppen.

»Jeg håber, at jeg må vise jer mere af Vadehavet en anden gang,« siger vores guide. Oprigtigheden er ægte, for ligesom de fleste mennesker gerne vil vise omverdenen deres elskede, så vil Erling Sørensen altid være parat til at give en rundvisning ved Vadehavet. N.

asnb@jp.dk

Fakta: NATURGUIDNING

Erling Sørensen, ornitolog, naturfotograf og turleder, arrangerer guidede ture ved Vadehavet.

Turene har forskelligt fokus alt efter årstiden, men er bygget op efter samme mønster, kaldet MOSS-princippet: Motion: Man vandrer eller cykler i den danske natur.

Oplevelse: Man oplever naturen samt historiske og kulturelle minder.

Smag: Man smager på naturen og lokale specialiteter.

Samvær: Man er sammen med ligesindede, der har samme interesse for naturen som en selv.

Udvalgte tur-mål: Arktiske svaner i januar, snapsetur til Aarø, arktisk solformørkelse.

Alle guidede ture koster 75 kroner.

Kontakt: Erling Sørensen, Ejsbølvej 23, 6100 Haderslev.

Tlf.: 3042 2834.

www.naturguider.dk.

VADEHAVSOMRÅDET

Vadehavet strækker sig over ca. 500 kilometer fra Blåvandshuk i Danmark til Den Helder i Holland og dækker 9.000 kvadratkilometer marsk, tidevandsflak, dyb, højsande, sandstrande og klitter. En kæde af øer adskiller Vadehavet fra Nordsøen.

Lørdag den 16. oktober 2010 blev Vadehavet den tredje nationalpark i Danmark og landets største, fladeste og vådeste. De fire vadehavskommuner Varde, Fanø, Esbjerg og Tønder har alle arealer i Nationalpark Vadehavet, men kun 300 kvadratkilometer af Nationalparkens i alt 1.466 kvadratkilometer er landområde.

Vadehavet har stor betydning for de millioner af fugle, der hvert forår og efterår trækker mellem de kolde områder i nord og de varmere områder i syd. Rundt regnet mener man, at flere end 10 millioner individer passerer Vadehavet under trækket.

I Vadehavet findes Danmarks største bestand af sæler; omkring 3.000 spættede sæler og et mindre antal gråsæler.

- Når 10.000 arktiske gæs letter på en gang, kalder man det for arktisk solformørkelse. Fænomenet kan opleves ved Vadehavet i oktober-november og marts-april. Gæssene

kommer fra det nordlige Skandinavien, Svalbard og Sibirien, men flyver sydpå om vinteren. I perioder kan der være op mod 75.000 gæs i marsken langs Vadehavet. Foto: Erling Sørensen

- Vadehavet er et enestående naturområde. Foto: Mie Brinkmann, Polfoto
- Erling Sørensen har en bestemt metode til at høre fugleflokkene, før de kommer så tæt på, at man kan se dem. Han former hænderne til paraboler bag ørene og lukker munden halvt op. På den måde skulle kroppen være mere modtagelig for specifikke lyde. Privatfoto
- Vadehavet har status som natur-og vildtreservat med forskellige bestemmelser for færdsel, jagt og andre aktiviteter. Området rummer mere end 30 øer, heraf tre beboede danske øer: Fanø, Mandø og Rømø. Foto: Erling Sørensen

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

Anm: Det har vi (heller) ikke

28. februar 2012, JP Aarhus, Sektion 4 (JP Aarhus), Side 8, TAGE CLAUSEN..., 1110 ord, Id: e31e9b05

Restaurant: Gæster blev afvist trods masser af tomme pladser. Ingen forretter, ingen gourmet-menu, ingen ost, kun én dessert, men til gengæld snavset glas og snavset kniv. Det blev en aften af de uforglemmelige.

Henter billede...

*East Coast Steaks'n Fire Marselisborg Havnevej 28 8000 Aarhus C www.eastcoaststeaks.dk
Åbningstider: Afhængigt af sæson, men for tiden tirsdag til lørdag fra kl. 17. Betjening
Trods ualmindeligt vanskelige betingelser gjorde tjeneren en behjertet indsats for en bedre stemning, end omstændighederne i sig selv berettigede til. 1 To stjerner.*

Meget gik galt denne aften. Forventningerne var ellers store, for når vi ser bort fra et ret ubehjælpeligt sprog med mange stavfejl, byder East Coast Steaks'n Fires hjemmeside på store oplevelser. Bl. a. kan man få en gourmetmenu med op til seks retter omfattende stegt laks med brunet smør, en **vegetar-forret** med rødbede som hovedingrediens, unghane fra Gråsten, foie gras med andeterrine og røget andebryst, steak af australsk kødkvæg, ost og creme brûlée. Foruden naturligvis hvad der hører et steakhouse til: store bøffer af kvalitetsoksekød. Godt nok havde vi studset lidt over, at hjemmesiden allerede nu reklamerer med julefrokost 2012 og sankthansaftensmenu 2012, men det skader jo ikke at være i god tid.

Noget anderledes så det ud, da vi på det aftalte tidspunkt ankom til restauranten.

Vejret var koldt, og vi var pakket godt ind på cykelturen, men tjeneren gjorde ingen mine til at omtale, at huset faktisk råder over en garderobe, da vi stod ved det anviste bord og baksede med frakker, halstørklæder, handsker og cykelhjelme. Vi fandt selv garderoben.

Meget bedre blev det ikke, da vi fik præsenteret spisekortet, for lidt usædvanligt fik vi det ellers flotte spisekort præsenteret opslået på en bestemt side. Det viste sig at være den side, som anviste aftenens eneste tilbud: hakkebøf, oksefilet, spareribs og cornbeef.

Ingen forretter

»Vi har desværre ingen forretter i aften,« indledte tjeneren.

Vi bladede lidt i kortet og noterede os, at gourmetmenuen var der, men nu var der nogle helt andre retter end på hjemmesiden: græskarsuppe, jomfruhummer, sandart, foie gras, nu med æble, stegt vagtel, ost og sorbet. Det så jo også ganske lovende ud, men kun i teorien, for gourmetmenuen blev ikke serveret.

»Den er først klar om nogle dage,« beklagede tjeneren, og vi undlod nådigt at konfrontere ham med, at gourmetmenuen ifølge hjemmesiden blev serveret fra den 8. februar - hjemmesidens version altså, men det kan jo være ligegyldigt, når man ikke kan få nogen af dem.

Vi bestilte bøffer af hhv.

300 gram oksefilet, som ifølge kortet var modnet i 21 dage, samt 300 gram bøf af cornbeef, som if. kortet er fra kvæg, der er fodret med majs, men hvor udskæringen ikke er angivet. På vinkortet havde vi kig på en spansk Roda Reserva 2006 og spurgte, om det var en Rioja.

Det vidste tjeneren ikke, men vi bestilte vinen og konstaterede, at det ikke alene var en Rioja, men også aftenens bedste kulinariske oplevelse (495 kr.) Harsk smør Da vi nu ikke kunne få forretter, ville vi gerne indlede med en aperitif. Anmelderen bestilte et glas cremant bourgogne, og ledsageren havde lyst til en kir royal, som stod øverst på aperitifikortet.

»Det har vi ikke,« forklarede tjeneren. »Vi har ikke ingredienserne.

« Så blev der cremant til begge til 85 kr. pr. glas. Der var ingen tilbehør til aperitiffen, men da vi var næsten færdige, blev der sat en skål brød og en skål smør på bordet.

Brødet var godt, men smørret var harsk og lugtede og smagte ubehageligt af gammelt køleskab.

»Øv, smørret er harsk,« udbrød ledsageren, og harsk var det. Det blev tjeneren gjort opmærksom på, og ved samme lejlighed fik vi lige nævnt, at vi gerne ville have en ny steakkniv og et nyt vinglas, for begge var slemt beskidte.

Vi begyndte så småt at få ondt af tjeneren, for dette tegnede bestemt ikke til at blive restaurant East Coast Steaks'n Fires store aften.

Da de bestilte bøffer langt om længe kom på bordet, lettede humøret en smule, for anretningerne så pæne ud, men prisen skulle også borge for kvalitet: 289 kr. for oksefileten og 314 kr. for cornbeefen. Tilbehøret var rigeligt med julienneskårne

grøntsager, chips af rodfrugter, bearnaise og som bestilt bagt kartoffel med smør. De andre muligheder var pommes frites og brasede kartofler.

Bøfferne var nogenlunde.

Ledsageren havde bestilt sin rød, og det var den, men mørheden var det så som så med, der var store sener i, og det var uregelmæssigt skåret.

Anmelderens bøf var bestilt medium, og der var da også en ganske lille kerne inderst, der kunne betegnes som medium. Resten var gennemstegt og gråt, og i betragtning af bøffens uregulære udskæring ville det også have været svært at stege den ensartet.

Mere harsk smør Men så var der de bagte kartofler. Katastrofe! Der var også harsk smør i.

Det blev tjeneren gjort opmærksom på, da han korrekt straks efter serveringen kom for at høre, om alt var i orden. Det var det jo i den grad ikke. Kort efter kom han tilbage fra køkkenet for at høre, om vi kunne foreslå noget andet tilbehør til kartoflerne, for køkkenet havde konstateret, at alt smørret var harsk.

Creme fraiche, foreslog vi, og da vi var færdige med bøfferne blev der serveret nye bagte kartofler. Ikke med creme fraiche, men med stenhårde skærver af dybfrossent klaret smør.

Ikke nogen helt vellykket servering, men smørret var ikke harsk.

Ledsageren ville gerne afslutte måltidet med ost, men det lod sig heller ikke gøre. Selv om kortet og hjemmesiden byder på syv forskellige dessertmuligheder og to osteserveringer, var eneste mulighed en gulerodskage med creme, chokolade, hvid chokoladeis og flødeskum.

Den valgte vi så. Espresso til ledsageren og til anmelderen eneste valgmulighed inden for dessertvine: en sød italiensk mousserende vin.

Vinen, kaffen og desserten var på husets regning, meddelte tjeneren, for det var tydeligt, at restauranten skyldte gæsterne en slags compensation. Dermed endte regningen på 1.268 kr.

Aftenen bød på flere sære oplevelser end maden, servicet og serveringen. Mens vi spiste, havde vi konstateret, at flere gæster blev afvist ved døren med den begrundelse, at der ikke var kapacitet til at tage flere gæster ind. Der var foruden os et seksmandsselskab og et andet par. Altså masser af tomme pladser ved de flot opdækkede borde.

En toiletrulle

Vi var vidner til det sære optrin, at tjeneren pludselig kom ind i restauranten med en toiletrulle og tog kurs mod toilettet, hvor en kvinde stod og ventede, tog imod rullen og forsvandt ind på toilettet.

Den sag måtte efterforskes.

Der var ét toilet m/ k, og der var én toiletrulle, som stod på affaldsspanden.

Der var ingen holder til den.

Vi sneg os til at se, hvad der var bag en anden dør uden skilt. Der var også et toilet, som altså af en eller anden grund ikke skulle bruges.

Ved regnskabets time kommer vi ikke uden om skalaens laveste karakter, som er reserveret den helt uantagelige restaurationsoplevelse.

Til gengæld kvitterer vi med to stjerner til betjeningen, som dels gjorde en ihærdig indsats trods umulige betingelser, dels havde kulance nok til at servere dessert, kaffe og dessertvin uden beregning, men ikke til at hjælpe gæsterne med overtøjet.

tage.clausen@jp.dk

- Skiltet uden for restauranten tilbyder både julefrokost og sankthansmenu årgang 2011. På hjemmesiden hedder det 2012, men det kan jo være lige meget, når man ikke kan få nogen af delene. Der er meget langt mellem skilt, hjemmeside og spisekort på den ene side og virkeligheden på den anden. Foto: Ditte Lysgaard Holm
- Oksefilet med julienneskårne grøntsager, chips af rodfrugter og masser af bearnaise. Foto: Tage Clausen

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.



På dyrenes territorium

📅 24. november 2012, Jyllands-Posten, Sektion 6 (Explorer), Side 14, LEA RYBERG KRUSE | Jyllands-Postens udsendte medarbejder..., 1406 ord, Id: e387db5e

JP Explorer har været på safari i Sydafrika i nationalparken Pilanesberg, der ligger et par timers kørsel fra Johannesburg. Det er den tredjestørste nationalpark i landet og er hjem for alle de dyr, man som nordbo kun drømmer om at se i naturlige omgivelser. Tag med på jagt efter The Big Five.

Henter billede...

Klokken er 07.30, og solen luner allerede.

Vi sidder i en vaskeægte sandfarvet safaribil på vej til Pilanesberg National Park. Hotellet har sørget for små æsker med morgenmad til turen.

Kameraet er opladet og tømt for andre billeder, så oplevelsen kan blive forevigtet i safarifotoalbummet. Den afrikanske guide med det specielle navn Gift er både morgenfrisk og kæk.

»Hvis I er søde, får I lov til at se The Big Five i dag,« siger han og smiler et bredt smil, imens han sætter sin lange, men tætbyggede krop til rette på førersædet.

The Big Five er de dyr på savannen, det er sværest at få et glimt af - løven, elefanten, næsehornet, leoparden og bøflen. Oprindeligt stammer navnet fra dengang, hvor de fem dyr var storvildtjægerens yndlingsmål, fordi de var svære at fange og farlige at skyde. I dag har safaribranchen adopteret begrebet, og The Big Five topper listen over de dyr, rejsende brænder for at se.

»Det er godt, at vi er taget så tidligt af sted.

Når det bliver varmere midt på dagen, søger de skygge,« fortæller Gift og starter motoren.

Tyve minutter senere når vi indgangen til nationalparken, og alle tager straks deres kameraer op i tilfælde af, at løven skulle stå og byde velkommen.

Der er dog ingen dyr i syne, og den stadigt uudsprungne savanne ser en anelse bleg ud.

Det er september måned og dermed tidligt forår i Sydafrika. Der er næsten ingen blade på træerne og farvenuancerne skifter mellem sand og rød ler. Men den blå himmel er næsten skyfri, og det pynter på scenariet.

Trafikprop ved girafferne

Første stop er en sø, hvor Gift begejstret meddeler, at en flodhest og hendes unger ligger i vandoverfladen.

Ved første øjekast kan ingen få øje på andet end sten i vandet, men så går det op for os, at de store sten er flodheste. Vi er langt fra dem og må ikke stige ud af bilen, så der zoomes på livet løs på kameraerne. De ser ufarlige ud, og næsten søde, som de ligger dér og slapper af, men Gift fortæller, at flodhesten slår flere mennesker ihjel end andre store dyr i Afrika.

»Selv om den er **vegetar**, kan den blive aggressiv over for mennesker,« forklarer han.

Heldigvis siger han også, at den næsten kun kommer op ad vandet om aftenen, så der er ingen grund til bekymring.

Da vi har betragtet flodhesten og dens unger et stykke tid, skal vi videre. Vi kører lidt rundt på må og få -uden held. Gift kalder sine kollegaer over walkie-talkie for at forhøre sig om, hvor dyrene gemmer sig i dag. Men de har heller ikke bid. Da vi passerer en anden bil, skifter heldet dog.

»Kør i dén retning og over på den anden side af dalen,« siger den britiske turist bag rettet, imens han peger.

»Dér har vi lige set både zebraer og giraffer,« siger hans kone.

Parret er blandt de besøgende, som selv finder rundt. Det er ikke et krav at have en guide med.

Man må gerne køre ind i nationalparken uledsaget, hvis man hellere vil det.

Vi gør, som de foreslår. Og da vi når frem dukker der rigtigt nok flere giraffer og zebraer op. Og vi får også selskab af hel elefantfamilie, der står tæt sammen i vejkannten. De gubber sig op ad hinanden, svinger med deres snabler og vakler lidt i ubestemmelige retninger, indtil den største af dem tager føring og leder flokken væk fra vejen og ind i buskaset.

»Hvis bare vi måtte stige ud af bilen,« siger min sidemand ivrigt, imens vi klikker om kap på vores kameraer.

Til højre for bilen står to zebraer kun et par meter væk, og ser nærmest generte ud. Den ene gemmer sig lidt bag den anden. Det er, som om de bare venter på, at vi er kørt, så de kan komme videre. Girafferne er til gengæld ikke tilbageholdene.

Lige foran bilen begynder fire af dem at krydse vejen én efter én. De tager sig god tid, og deres ranke holdning og vuggende skridt gør dem majestætiske at se på. Gift stopper motoren, og der danner sig en kø af biler både foran og bag os, imens girafferne passerer.

E.

Dyrenes verden

Vi kører videre og kigger ivrigt på skift til højre, venstre, ligeud og bagud i håb om, at der er noget mere, der bevæger sig. Alle har for længst glemt alt om morgenmaden i skødet, og øjnene, der før var små trætte sprækker, er nu spærret helt op.

Ingen vil gå glip af noget, og det første møde med dyrene har givet os lyst til mere.

Men der er tilsyneladende ingen spor af hverken leopard eller løve. Til gengæld får vi nu selskab af en helt enorm stor hanelefant, der troner alene rundt i vejkannten. En gammel ven, viser det sig.

»Ham her hedder Mafusu,« fortæller Gift.

»Det betyder "walk alone".« Mafusu bevæger sig i samme retning som vores bil, imens den blafrer med sine store ører. I det ene af dem er der et hul.

»Det er fordi, den har været i totterne på en anden hanelefant,« forklarer Gift, og da Mafusu når helt ud på vejen, stopper han motoren.

Helt lydløst går den med tunge skridt imod nogle andre biler, der kører i modsat retning. De har også stoppet motoren, og ud af alle vinduer hænger folk for at tage billeder. Mafusu er tilsyneladende upåvirket af de unaturlige omgivelser og fortsætter ufortrødent. Den ænser os ikke.

Nogle af bilerne begynder at bakke, måske for at undgå et sammenstød. Et øjeblik overvejer vi, om det kunne ske. Men Mafusu ændrer kurs og går væk fra vejen igen.

Vi bliver holdende længe og betragter den, imens den roligt forsætter sin vandring mod steder, vi ikke kender. Man får lidt fornemmelsen af at være en del af noget, uden rigtigt at være det.

Som at være publikum til en forestilling, man aldrig helt kommer til at forstå. Elefantens verden er langt fra vores egen, selv om den lige har stået to meter fra os. Vi er på besøg et sted, der ligger uden for vores territorium. Vi har ingen magt her, og vi er egentlig ligegyldige for dem, der har den - dyrene.

Løve eller ej

Tankestrømmen afbrydes af, at motoren bliver startet igen. Vi skal videre i et sidste forsøg på at se løven eller leoparden, inden vores tid i safaribilen slipper op. Klokken nærmer sig 11, så både varmen og taxameteret stiger. Gift kører i retning af et sted, hvor han har set løven flere gange før.

»Måske er vi heldige her. I har trods alt været søde,« siger han.

Forventningsfulde og anstrengte på samme tid spejder vi alle ud over savannen, der dog er tom for både løver og leoparder. Vi kører et par runder, men må til sidst acceptere, at vi må vende tilbage til hotellet uden at kunne sætte de store katte på forsiden af fotoalbummet.

»Det var ærgerligt,« siger min sidemand.

»Men løve eller ej synes jeg, det var en vildt fascinerende oplevelse.« N.

explorer@jp.dk

„ Hvis I er søde, får I lov til at se The Big Five i dag.

Gift safariguide i Pilanesberg National Park.

Fakta: SAFARI-SAFARI

Big Five: Begrebet The Big Five stammer fra gamle dage, hvor løven, leoparden, bøflen, næsehornet og elefanten var storvildjægenes yndlingsmål.

De blev anset som ekstra fine jagttrofæer, da de var sværest og farligst at skyde. I dag er det de fem dyr, der er mest eftertragtede på safarituren, men også dem, der er sværest at komme til at se.

Safaritur: En guidet safaritur med f. eks. Gametrackers Outdoor Adventures i Pilanesberg National Park kan opleves i flere varianter. I grupper, privat, i bil, til fods, på elefantryk eller endda i luftballon. En bilsafari af to en halv times varighed koster 395 sydafrikanske rand pr. person, hvilket svarer til omkring 260 kr. (Børn under 16 år koster 190 rand) Læs mere om muligheder og priser på: www.gametrac.co.za Nationalparker: Pilanesberg National Park er en oplagt destination, hvis man bor i Sun City, fordi den grænser op til resortområdet. Men der findes mange andre nationalparker i Sydafrika.

Den største og mest berømte er Great Kruger National Park, hvor flere danske rejsebureauer arrangerer rejser til. Se mere under Rejsen dertil.

Skyts: Husk et godt kamera med en god zoom.

Især på safarituren kan det være en stor hjælp, fordi man ikke altid kommer så tæt på de vilde dyr, som man kunne ønske sig.

- Hanelefanten Mafusu, der altid vandrer alene rundt i nationalparken og derfor har fået sit navn, der betyder "walk alone".
- Én af de omkring 100 giraffer, der bor i den 55.000 hektar store Pilanesberg National Park, er ved at krydse vejen.
- Man ser næsten aldrig zebraer alene. De går minimum sammen to og to.
- FOTO: LEA RYBERG KRUSE

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten

Møde med en cyborg

📅 23. september 2012, Jyllands-Posten, Sektion 8 (Newton), Side 6, JUAN JOSÉ MILLÁS..., 4727 ord, Id: e36a0328

Neil Harbisson præsenterer sig selv som "den første cyborg, der er officielt anerkendt af en regering". Han har bragt farver ind i sit liv ved hjælp af en elektronisk anordning, som er monteret på nakken og kan forvandle farvetoner til opfattede lydbølger. I dag er Neil blevet frontfigur i den teknologiske revolution inden for cyborgs, og dette er historien om et specielt møde med ham.

Henter billede...

I denne bygning i udkanten af Mataró, som ligger lidt nord for Barcelona, har den officielle Cyborg Organisation sit hovedkvarter.

Dets formål er at hjælpe personer, som af den ene eller den anden årsag ønsker at inkorporere elektroniske anordninger i deres krop. Bygningen er kendt som "Rugemaskinen" og befinder sig på det teknologiske fakultet i byen.

Komplekset minder om en form for bistade og består af en hel masse små, adskilte celler eller kontorer, hvor privatpersoner eller institutioner udvikler ideer og teorier, som bliver betragtet som interessante.

Det er i én af disse celler, at jeg finder cyborgeren Neil Harbisson, dybt begravet i sin forskning.

Fra hans pande bliver jeg betragtet af et elektronisk, tredje øje, som med et lydkabel er forbundet til en chip, der sidder monteret på kranieknoglen i hans nakke lige ved håmgrænsen.

I realiteten er det tredje øje en farvesensor, som er i stand til at opfange de lysfrekvenser, som de forskellige farver udsender, og derefter forvandle dem til lyde ved hjælp af chippen. Herefter bevæger lydbølgerne sig igennem knoglerne i kraniet for til sidst at blive opfattet som impulser i hjernen. Harbisson har takket være dette elektroniske apparat erhvervet sig en ny og unik sjette sans, som adskiller ham fra andre mennesker, idet han kan "høre" og "lytte til" farver.

Det kræver vist en ordentlig forklaring.

Harbisson kan kun se i sort/ hvid. Vi kunne sige, at han lider af achromatopsi, som er den officielle lægebetegnelse for total farveblindhed, hvis altså vores hovedperson er enig i, at der er tale om en mangel. Det lader dog ikke til det.

»Jeg betragter det ikke som en mangel, men derimod en anderledes synstilstand,« siger han med et genert udtryk, som var han en nybegyndt gymnasielev. »Men jeg vil ikke kalde det en sygdom.

«.

Medfødt tilstand

Sygdom eller ej. Den 30-årige Neils synstilstand er medfødt, og der er således tale om en genetisk lidelse. Da han var helt lille, og hans forældre for første gang blev klar over, at der var noget galt, skyndte de sig at tage ham med til en øjenlæge.

Her blev han imidlertid kun testet for rød/ grøn farveblindhed (daltonisme) og derved diagnosticeret forkert. Først var han farveblind; derefter meget farveblind og til sidst var han "den der dreng, der blandede alle farverne sammen og ikke kunne skelne den ene fra den anden".

Achromatopsi er en yderst sjælden synstilstand, og Harbisson var logisk nok ikke i stand til at forklare, at han kun så verden i sort/ hvid, fordi han aldrig havde kendt noget alternativ. Han var imidlertid en kvik og ressourcestærk dreng, så han dannede sig et billede af sine omgivelser ved at huske de ord, som hørte til de forskellige ting.

For eksempel blev det sagt, at himlen er blå, græsset grønt, citronen og bananen gul, brandbilerne røde osv. Men hvis man en dag spurgte ham, hvilken farve hans egen trøje var, så måtte han den dag blive dig et svar skyldig. Han manglede ord.

Han fortæller: »Jeg havde ikke noget dårligt liv, men alligevel følte jeg mig anderledes. Jeg kunne ikke lide at tale om farver, fordi jeg vidste, at det ville medføre problemer for mig. At være omgivet af noget, som du ikke kan se, og samtidig være klar over, at du ikke kan se det, skaber en mærkelig situation og får dig til at føle dig underligt tilpas.

Det ville være det samme, hvis jeg kunne se en ånd, og du ikke kunne. Der var perioder, hvor jeg ganske enkelt hadede farverne, fordi det er umuligt at ignorere deres eksistens. Farver er hele tiden tilstede overalt omkring os, og de er en konstant del af vores verden. Selvom du ikke kan se dem, kan det ikke lade sig gøre at ignorere dem. For eksempel spiller farver en vigtig rolle, når du vil spille fodbold eller studere et kort over undergrundsbanen. Problemet handlede ikke om overlevelse, for jeg klarede mig fint ved bare at se i sort/ hvid, nej problemet var, at farver er utroligt populære.« Men medfører det ikke en række praktiske vanskeligheder kun at kunne se tingene i sort/ hvid? »Jo, af og til. Et godt eksempel er med hensyn til vandhaner, idet hanen til varmt vand ikke altid sidder til venstre. Eller med hensyn til batteriopladere, hvor det grønne lys siger én ting og det røde noget andet. Alle former for landkort er altid ét stort kaos for mig. Der er desuden også adskillige former for arbejde, som man ikke kan udføre, hvis man kun ser i sort/ hvid.«.

Grundigt undersøgt

I en alder af 11 år blev Neil endelig underkastet en mere grundig undersøgelse og fik efterfølgende stillet den korrekte diagnose. Det var en stor lettelse, da han nu langt om længe kunne få svar på årsagen til al den forudgående forvirring.

Hans familie modtog nyheden uden det store postyr, som om det var det mest naturlige i verden og med det indtryk, at det ikke ændrede noget som helst, altså bortset fra det faktum, at de nu var klar over, at han ikke var i stand til at se det fænomen, som man kalder "farver". Diagnosen gjorde det samtidig lettere at forstå de besynderlige synsproblemer, som hans morfar havde døjet med.

Harbisson er søn af en irsk mand og en catalansk kvinde. Han tilbragte barndomsårene og størstedelen af sin ungdom i Mataró, hvor han efter at have gennemført den

obligatoriske sekundære uddannelse (ESO), valgte at tage en gymnasial uddannelse i kunst og design, idet institutionen indvilligede i at lade ham bruge kun sort og hvid.

»Igennem dette studium lærte jeg en masse om farver, om dette ukendte, som jeg ikke kunne se, og jeg blev klar over, at det drejede sig om et yderst komplekst fænomen,« fortæller han.

Da han var færdig med den gymnasiale uddannelse i Mataró, fulgte han sit barndomskald og rejste til England for at læse musik. Han fulgte således den vej, som han var påbegyndt allerede i en alder af bare syv år, hvor han for første gang fik musikundervisning. Dér, på universitetet i Totnes, indtræf en hændelse, der skulle ændre hans liv for altid. Harbisson havde været til en forelæsning om kybernetik med Adam Montandon, og efter foredraget opsøgte den unge Neil den mere erfarne studerende og fortalte ham, at han kun kunne se i sort/ hvid, og det var herefter, at de to i fællesskab fik ideen til et elektronisk øje, der er i stand til at omdanne farver til lyde.

»Farve og lyd,« siger han, »har én vigtig ting tilfælles: De har begge en frekvens. Frekvensen af hver eneste farve svarer til en musikalsk tone, men vi kan ikke høre disse lyde med det blotte øre, fordi tonerne er alt for høje, og fordi der er tale om lysbølger og ikke lydbølger. Det, jeg gør, er at forvandle lysfrekvenserne, eller farverne, til lydfrekvenser, det vil sige lydbølger.« Er forholdet imellem de farver, som du ser, og de lyde, som du hører, så ikke vilkårligt? »Helt bestemt. Hvis det menneskelige øre kunne høre frekvensen af farven rød, så ville vi høre tonen "Fa", sådan cirka.« Er det nødvendigt at have en musikalsk uddannelse for at kunne bruge anordningen? Tværtimod. Den musikalske uddannelse er som en spændetrøje, der kun lader dig høre de 12 almindelige toner, men faktisk findes der et uendeligt antal toner.

Test af farver Jeg rejser mig fra stolen og stiller mig lige foran ham, hvorefter jeg spørger, hvordan jeg er klædt.

Hans elektroniske øje betragter mig nøje oppefra og ned en stund, og til sidst siger han: »Du afgiver ikke meget lyd. Den blå farve (fra cowboybukserne) lyder som tonen "Do med kryds for" og det, som du har på foroven (en grå jakke og en sort skjorte) er farveløst, der er ingen tone.« Selv har han gule sko på, blå bukser og en pink striktrøje.

»Den optimale akkord,« forklarer han, »ville være tonerne "do-mi-sol", da tonesammensætningen er bedre, mere munter og harmonisk.« Hans motivation for at kombinere givne farver i sin påklædning stemmer ikke altid overens med den moderigtige opfattelse fra mennesker, der ser farverne i stedet for at høre dem. Han er imidlertid ligeglad, da hans primære bekymring i påklædningsøjeblikket er, at farvesammensætningen lyder godt.

»For det meste,« siger han, »går jeg klædt i "do-mi-sol", som er en munter dur-sammensætning.

«Og hvordan ville du møde op til en begravelse?» Til en begravelse? Med blå, lilla og orange.« (do-mi-bmol og fa med kryds - der er altså tale om en trist mol-akkord).

Ifølge Neil er vores evne til at høre farver meget bedre end vores evne til at se dem.

For når du, tilføjer han, ser en farve, så opfatter du farvens tre grundlæggende egenskaber på én og samme tid: lys, tone og mætningsgrad. Du modtager alle disse tre egenskaber på én gang, og derfor kan det være svært for dig virkelig at værdsætte farvens tone. Jeg modtager de tre egenskaber hver for sig: lyset ved hjælp af øjnene; tonen, som bliver forvandlet til lyd, og mætningsgraden ved hjælp af lydstyrken, idet nogle lyde er højere end andre.

Og det generer dig ikke at gå og høre lyde hele tiden? »Nej, på ingen måde. I synes jo heller ikke, at det er ubehageligt at gå og se på farver hele tiden.« Men der kan ikke herske tvivl om, at det tog nogen tid at vænne sig til anordningen, for i begyndelsen var informationsmængden overvældende.

Således døjede han med en voldsom hovedpine i adskillige uger. Men den menneskelige hjernes enorme plasticitet viste sig i sidste ende at kunne organisere impulserne og fungere i et smukt samspil med denne nye stimulering.

Rød er ifølge Harbisson den mest fredelige og uskyldige farve. Violet den mest aggressive.

Farven violet, forklarer han, kan sættes i forbindelse med den ultraviolette stråling, som er i stand til at slå os ihjel, idet lyset ikke kastes tilbage af huden, men derimod gennemtrænger den, hvilket kan fremkalde alvorlige sygdomme.

E.

Sover med det kybernetiske øje

Harbisson tager aldrig den kybernetiske anordning af, ikke engang for at sove eller tage et bad, da det ville svare til, siger han, at vi andre slukker for én af vores fem sanser, for eksempel følesansen, inden vi går i seng. Denne permanente kybernetiske del af hans krop er det, der gør ham til en ægte cyborg, måske den første i verden, da det elektroniske øje er en fast del af hans liv.

Der findes mange eksempler på midlertidige eller lejlighedsvis cyborgs, hvor mennesker har brug for en elektronisk kropsdel i en kortere periode, for eksempel Moon Ribas, hans nuværende partner og medstifter af Cyborg Organisationen.

Moon plejer at bære nogle mindre genstande i ørene, som i høj grad minder om øreringe, men faktisk er der tale om nogle raffi-nerede bevægelsescensorer. Hver gang, der er en bevægelse foran hende, mærker hun et lille, elektronisk stød i øret.

Hvis bevægelsen for eksempel bevæger sig fra venstre mod højre, så mærker hun først en stimulering i det venstre øre og derefter i det højre, hvilket i teorien vil gøre hende i stand til at aflæse den nøjagtige fart, hvorved et givent objekt bevæger sig, når hun først har mestret dette nye sprog. For øjeblikket kan hun tilnærmelsesvis ramme den nøjagtige hastighed, men når hun for alvor får udviklet og finpudset denne nye evne, som er blevet inkorporeret i hendes organisme, vil hun komme til at besidde en unik, sjette sans, som vi andre almindelige mennesker ikke kender til. Hendes ører vil komme til at fungere som en slags radar, hvilket vil give hende adskillige praktiske fordele i hendes arbejde som koreograf.

»Før hun fik radaren installeret i ørene,« fortæller Harbisson, »bar hun anordningen omkring håndledet. Med dette apparat rejste hun til mere end 30 forskellige byer i Europa for at undersøge den gennemsnitsfart, som borgerne i hver eneste by bevægede sig med, og resultatet afslørede en række interessante fakta. Borgerne i Stockholm og London bevæger sig næsten med den samme, høje hastighed. I Oslo bevæger de sig næsten lige så langsomt som i Rom. Vatikanstaten har rekorden for de langsomste borgere.

Det er muligt, at der findes en forbindelse imellem den dominerende farve i en by og borgernes gennemsnitsfart, men vi er stadigvæk på usikker grund på dette område.« Officielt anerkendt Det er måske en smule pedantisk at hævde, at Harbisson er den eneste cyborg i verden. Men han er under alle omstændigheder den første, som er blevet officielt anerkendt af et lands myndigheder.

Det skete i 2004, da han forsøgte at forny sit britiske pas (dengang befandt han sig stadig i Totnes i det sydlige England).

Som det er kutyme i Storbritannien, udfyldte han en formular, som han sendte med posten sammen med et pasfoto. Få dage efter fik han formularen tilbage med beskeden om, at det var ulovligt at være afbildet med et elektronisk tredje øje i panden, og at pasfotoet således var ugyldigt.

Han skrev et nyt brev til de britiske myndigheder, hvori han informerede dem om, at der ikke var tale om et hvilket som helst elektronisk apparat, men derimod en inkorporeret del af hans krop, idet anordningen var blevet en uundværlig udvidelse af hans sanseapparat.

»Jeg forklarede dem,« tilføjer han, »at jeg betragtede mig selv som en cyborg, og at jeg derfor mente, at det elektroniske øje burde være en anerkendt del af mit officielle image. Jeg sendte dem dette brev sammen med formularen, men de sendte mig endnu et afslag, idet de påpegede, at hvis jeg talte sandt, så ville jeg også være i stand til at sende dem en lægeattest, som kunne kaste lys over sagen. Jeg tog hen til min læge, forklarede ham situationen, modtog en officiel attest og til sidst skrev jeg endnu et brev. Endnu en gang sendte jeg det hele til de britiske myndigheder, og samtidig begyndte mine venner fra

universitetet at henvende sig til myndighederne og forklare dem min situation. Faktisk var der blevet skabt en mindre bevægelse af oprørte mennesker, der alle talte min sag. Denne gang var de utroligt længe om at svare, men til sidst sagde de "ja" til min ansøgning, mit pasfoto blev godkendt og jeg fik tilsendt et nyt pas, hvor jeg er afbildet med det elektroniske øje. Nyheden fik stor medieomtale, først i det lokale dagblad i Totnes, derefter i én af de store, nationale aviser og til sidst på den internationale scene. Pressen fremstillede historien som noget, der aldrig tidligere var sket, hvilket betyder, at jeg er den første offi-cielt anerkendte cyborg i verden, indtil det modsatte er bevist.« Han viser mig sit pas, og ganske rigtigt, dér er han med sit elektroniske tredje øje midt i panden, hvilket giver ham adskillige problemer, når han forsøger at rejse ind eller ud af et land, idet han simpelthen ikke kan passere en sikkerhedskontrol, uden at hans pas bliver nærstuderet med en lup, fordi politiet ved første øjekast er overbevist om, at det er falsk.

Bilernes toner Efter at have forladt organisationens kontor, forsøger jeg at forestille mig det, der sker i Harbissons hoved, hver gang en bil passerer forbi hans elektroniske øje.

»Hver bil, der kører forbi mig, er som en tone,« siger han. »Hvis jeg stiller mig på en motorvejsbro, hører jeg en hel melodi, så mange biler er der, og jeg oplever det samme, hvis jeg sidder på en fortovsterrasse ved en meget trafikeret vej. Hver eneste person har også sin egen tone, for det, jeg hører, er altid den farve, som dominerer personens fremtoning, medmindre jeg vælger at fokusere på en specifik kropsdel.« Harbisson er video-kunstner. Han hengiver sig til forskellige projekter, hvor hovedtemaet er farver.

Det kan være visuelle eller musikalske projekter, som er beregnet på et større publikum.

Han har blandt andet udstillet en samling billeder i Venedig i en masse forskellige farver, hvor det var idéen, at de besøgende kunne få udleveret et elektronisk øje for derved selv at prøve at høre billedernes farver.

For som han siger, så er det vigtigste ved billederne ikke deres motiv, men deres lyd. Andre gange vælger han den omvendte metode, hvor musikken skal forvandles til farver, idet han maler billeder af noderne til klassiske symfonier.

Interesse for det nye

Med hensyn til hans arbejde inden for Cyborg Organisationen, giver han udtryk for, at projekter, der har til formål at reparere en del af kroppen, ikke interesserer ham synderligt, men til gengæld er han meget engageret, når det drejer sig om at udvikle de egenskaber, som vi allerede besidder, eller skabe helt nye sanser.

Han siger dette for at gøre det helt klart, at en ægte cyborg er en person, der bruger kybernetik som en del af sin egen krop, således at der til sidst dannes neurale forbindelser imellem den kunstige, elektroniske del og den naturlige, organiske del af kroppen. På den måde er en cyborg altså en levende organisme, der er knyttet til og lever i en symbiose

med kybernetikken, i stedet for bare at være en organisme, der anvender kybernetik på den ene eller den anden måde: »Jeg har to måder, hvorpå jeg kan opfange lyd: Igennem ørene, hvorved jeg kan høre de auditive lyde og igennem kranieknoglerne, hvorved jeg kan høre de visuelle lyde. Jeg modtager adskillige breve fra blinde mennesker, som kan genkende et objekt ved at røre ved det, men de glemmer helt tingenes farver.« Nu sidder vi sammen ved et bord på en restaurant, som ligger ved havet. Det er en smuk dag, selvom det blæser en smule, og solens stråler bliver mødt af det urolige vand, hvilket får refleksionerne til at danse på en hypnotiserende måde.

»Havet er monotont,« tilføjer han, »Derimod synes jeg virkelig godt om supermarkeder. Da jeg var lille og blev slæbt med på indkøb sammen med min mor, kedede jeg mig altid, men siden jeg fik inkorporeret øjet, er supermarkeder blevet en sand fest af farver og musik, særlig afdelingen for rengøringsprodukter.« Jeg studerer menukortet nøje, hvorefter jeg spørger ham, om han foretrækker kød eller fisk, men han svarer imidlertid, at han er **vegetar**.

Siden hvornår?

»Siden jeg som 13-årig blev klar over, at det var knoglen, som kniven stødte på, når jeg skar i et stykke kød. Siden jeg begyndte at høre farvesammensætningen i min mad, er jeg begyndt kun at bestille retter, der lyder godt. Jeg kan for eksempel anrette en grønsagstallerken, der lyder som min yndlingssang.« Det vil altså sige, at du kan spise din yndlingssang? »Selvfølgelig. Man kan næsten finde alle 12 toner i en blandet salat. Imidlertid er det svært at finde en madvare, som lyder som tonen "do", da der næsten ikke findes blå mad.« Er du ikke en smule anderledes end alle andre? »Jeg har altid følt, at jeg var anderledes. Jeg var den eneste i min klasse, der var venstrehåndet, og jeg var den, der havde det mærkeligste navn, og oveni det kunne jeg ikke se farver. Jeg er halvt irer, halvt brite og halvt catalaner, jeg er **vegetar**, og nu er jeg også en cyborg. Når du er en smule anderledes, vil du gerne være normal, men når du er meget anderledes, så vil du gerne have, at folk anerkender dig for den, du er. Nu er jeg officielt anderledes end alle andre.« Genert og ekshibitionist I Harbisson forenes to modstridende karaktertræk, der normalt virker inkompatible: Generthed og ekshibitionisme. Han taler med en lav, monoton stemme, idet han aldrig udtaler et ord med en højere tone end et andet, og hans kropsholdning får ham til at virke en smule skræmt og genert. På trods af dette rejser han over alt i verden med det kybernetiske øje dinglende i panden, forbundet til et kabel, der ser ud til at komme direkte ud af hovedet på ham.

Når han går forbi, vender folk sig om og ser efter ham, eller de skynder sig at gøre deres kammerater opmærksomme på det mærkværdige syn. Men han fortsætter imidlertid fuldstændig uanfægtet uden at lade disse ting standse ham, selvom det selvfølgelig hænder, at han bliver tvunget til at stoppe op, som det var tilfældet under en "15-M"-demonstration, hvor politiet troede, at det elektroniske øje var et kamera, og at han således var i færd med at filme dem.

De vil heller ikke lade ham gå i biografen, da kontrollørerne er overbevist om, at den elektroniske anordning har til formål at piratkopiere filmen med videresalg for øje. Nogle butiksindehavere smider ham ud på brutal vis, efter at de har forlangt at få det videobånd, som han har optaget.

Og han må igen og igen forklare over for Gud og hver mand, med stor tålmodighed og uden at hæve stemmen, at han er en cyborg, og at apparatet faktisk er en integreret del af hans krop, som hjælper ham med at høre farver.

»Jeg forvandlede mig til en cyborg i 2004. Dengang troede jeg, at vi efterfølgende ville opleve en eksplosion inden for dette område. Men nej, det går virkelig langsomt,« fortæller han, imens han med stor nydelse spiser grønsagssymfonien.

Hvad tror du, det skyldes? »Jeg tror, det går langsomt på grund af det 20.

århundrede, for i det 20. århundrede præsenteredes ideen om en forening af maskine og menneske som noget negativt og farligt. Vi gik med til at bruge maskiner som redskaber, men vi havde et væld af fordomme i forhold til at inkorporere elektronik i den menneskelige organisme. Da jeg første gang påførte mig anordningen, forstod jeg ikke engang, hvad det vil sige at være en cyborg.

Jeg lærte det først adskillige måneder senere, da jeg pludselig ikke var i stand til at skelne imellem de meddelelser, som jeg fik fra min hjerne og de meddelelser, som jeg fik fra computersoftware.

Der var tre etaper i udviklingen: I den første modtog jeg informationen; jeg modtog et "fa" og vidste, at det var farven rød, jeg modtog et "do med kryds" og vidste, at jeg så på noget blåt, men jeg oversatte disse signaler som én, der forstår at tale et sprog, men ikke at tænke på sproget. I den anden etape begyndte jeg at opfatte og oversætte tonerne på automatisk vis, uden først at tænke over, hvilken tone det var. I den tredje og sidste etape fik jeg et følelsesmæssigt forhold til farverne; jeg begyndte at foretrække nogle farver frem for andre, og jeg begyndte at drømme i farver.

Det var her, at farverne forvandlede sig til følelser.« Findes der nogen global cyborg-bevægelse? »Der er isolerede udtryk her og der, men ellers hersker der stor forvirring omkring emnet. En person med et mekanisk ben er for eksempel ikke en cyborg. Det ville han/ hun være, hvis benet var i stand til for eksempel at opfange varmen omkring sig og transportere informationen til hjernen. Men i fremtiden vil alle være cyborger.

Alle går allerede rundt med teknologi i lommen i form af smartphones eller ipods, og det er kun begyndelsen. Om 50 år forestiller jeg mig for eksempel, at blindeskriftsystemet "braille" ikke længere vil eksistere, for mit elektroniske øje er ikke kun i stand til at læse farver, det ville også kunne læse bogstaver og ord.« Vi spadserer en tur i byen Mataró for at fordøje maden og for at lytte til gadernes farver. Bagefter tager Harbisson mig med hjem til hans bolig.

Det drejer sig om et åbent rum på 20 kvm, med en form for hems, hvor hans seng står. Lejligheden er en del af hans mors store og gamle hus, som for en stund tilhørte hans oldemor. Men Harbissons lejlighed er adskilt fra resten af huset, og han har da også sin egen indgang. For øjeblikket er lejligheden malet i sort og hvid, på nær gulvet, som er rødt, men han overvejer at tilføje farver her og der på en måde, så det lyder godt.

Gulvet er malet rødt, fordi farven giver den dybeste tone (den lyder som "fa"), og fordi det samtidig er den mest uskyldige farve, som vi allerede har påpeget.

»Når jeg først er færdig med at male det hele, bliver det et sonokromatisk (mangefarvet) hjem.

Jeg vil ikke udsmykke lejligheden, for at den skal se kunstnerisk flot ud, men derimod for at farverne skal lyde godt. På hemsen, hvor jeg skal sove, vil jeg kun male sort og hvid, så der ikke er nogen lyde, der forstyrrer min nattesøvn. Desuden er det også vigtigt, at loftet ikke afgiver nogen lyd.«.

Og hvad med døren?

»Den vil jeg male grøn, fordi det er passende at høre farven grøn, inden jeg forlader mit hjem, idet grøn afstemmer virkeligheden. Det er ligesom musikerne, der inden en koncert spiller tonen "la" for at afstemme deres instrumenter.

Grøn er middeltonen af alle farverne. Køkkenet vil komme til at have violette elementer, fordi det er en alarmerende farve, som ikke findes i maden. På badeværelset vil jeg lave en hel melodi af farver.« Sange fra supermarkedet Hvis man tilbringer megen tid med Harbisson og samtidig er en smule letpåvirkelig, ender man med selv at få lydmæssige hallucinationer. Og under alle omstændigheder kan man ikke lade være med hele tiden at spørge ham, hvordan lyder det ene, og hvordan lyder det andet. Derfor beder jeg ham hen på eftermiddagen om at tage mig med til et Carrefour-supermarked, og vi er knap nok kommet hen til rengøringsafdelingen, før han får julelys i øjnene og er fuldstændig opslugt af alle de farvestrålende rengøringsmidler, skyllemidler, blegemidler, gulvvoks, pudsemidler, vinduespudsemidler »Se der! Se der!« siger han, imens han udpeger den ene flaske efter den anden: »"Fa, sol, la, fa med kryds" Denne gel har en høj tone, den må være rosa, i retning af fuchsia. Her har jeg alle tonerne til at kunne lave en sang. Hvis jeg var indehaveren, ville jeg arrangere alle varerne på en anden måde, så de dannede melodier. Supermarkeder er helt fantastiske, meget bedre end skove. Skove er temmelig kedelige og monotone.

« Vi skynder os igennem afdelingerne for mælkeprodukter og vin, som næsten ikke afgiver nogen lyd, og stopper foran afdelingen for frugt og grønt, som er endnu en musikalsk fest, men dog i lidt mindre grad end rengøringsafdelingen, idet der mangler enkelte toner.

»Denne afdeling lyder godt, men der mangler desværre blå og turkis. Min yndlingsfarve er auberginernes næsten sorte farve,« siger han, imens han tager en aubergine op og holder den lige foran det elektroniske øje, som om han var nærsynet. »Auberginen synes at være sort, men faktisk er der tale om en meget mørk lilla. Det lyder, som om tonen "re med kryds" bliver slynget imod mig.«.

Hvide og sorte farver

Senere, imens han følger mig til hotellet, og efter vi er standset ved et meget vellydende butiksvindue med smykker og nipsgenstande, forklarer han mig, at vi har en tendens til at kalde sort, hvid og grå for farver, selvom de ikke er det.

»For eksempel kan man hverken tale om hvid eller sort, når det drejer sig om menneskers hudfarve.

Den sorte hud er i virkeligheden en meget mørk orange, og den hvide hud er en meget lys orange.« Da vi tager afsked med hinanden, betragter han mig med alle sine tre øjne, de to organiske og det elektroniske, og bekendtgør uden så meget som antydningen af at ville lave en joke: »Jeg kan i helt bogstavelig forstand sige, at dit ansigt lyder bekendt.«.

newton@jp.dk

Fakta: CYBORG

Cyborg er en forkortelse for ' cybernetic organism' (kypernetisk organisme).

Ordet blev introduceret første gang i 1960 i en artikel om fordele ved selvregulerende menneskelige maskinsystemer i det ydre rum skrevet af Manfred Clynes og Nathan Klines. Etisk Råd opfatter cyborg som et menneske, hvis krop er sammenkoblet med elektronik.

Ifølge Etisk Råd kan personer med pacemaker og elektronisk høreapparat på sin vis også opfattes som cyborgs. I 2010 etablerede Neil Harbisson og Moon Ribas Cyborg Foundation.

Det er den første organisation, der er dedikeret til at hjælpe mennesker med at blive cyborg. Formålet med organisationen er at udvide menneskelige sanser og formåen ved at lave kybernetiske udvidelser af kroppen samt at promovere brugen af kybernetik i kulturelle arrangementer og forsvare cyborgs' rettigheder.

ACHROMATOPSIA

Der findes ikke en opgørelse af, hvor mange der lider af achromatopsia, men det menes, at for hver 100.000 personer vil tre personer mangle evnen til at se farver. Achromatopsia er en genetisk sygdom og kan være mere udbredt i nogle dele af verden end andre.

FORFATTEREN

Juan José Millás har studeret filosofi og litteratur og er en af Spaniens bedst kendte forfattere.

Hans bøger er oversat til 23 sprog, og han har sit eget radioprogram samt en ugentlig klumme i avisen El País. Denne artikel blev første gang trykt i El País.

- Det kybernetiske tredje øje er blevet en del af Niel Harbissons krop. Han tager det ikke engang af om natten, når han sover. Foto: Michele Souza/ JC Image/ AE
- Tidligere var det en kedelig oplevelse at handle ind. Men nu synes Neil Harbisson, at supermarkedet med alle dets farve er et skønt sted at komme. Foto: Edu Bayer / Polaris

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informations-genfindingssystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

